GE86N-B_XEH-03663G-01_HU.fm Page 1 Thursday, June 10, 2010 11:32 AM

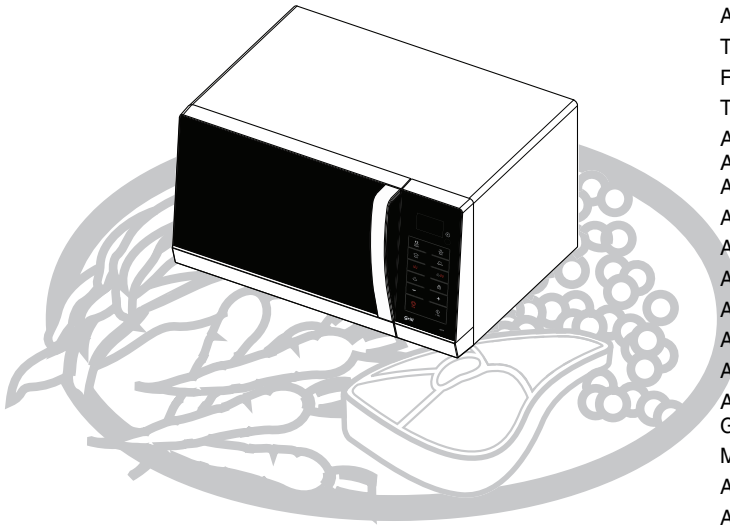
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati utasítás

GE86N

CE A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



RoHS compliant
Our product complies with “The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment”, and we do not use the 6 hazardous materials-Cadmium(Cd), Lead (Pb), Mercury (Hg), Hexavalent Chromium (Cr +6), Poly Brominated Biphenyls (PBBs), Poly Brominated Diphenyl Ethers(PBDEs)- in our products.

Kódszám: DE68-03663G-02

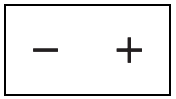
Gyorskalauz 2
Sütő 2
Kezelőpanel 3
Tartozékok 3
A kézikönyv használata 4
Biztonsági óvintézkedések 4
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése 5
Az idő beállítása 6
Teendők, ha kétség vagy probléma merül fel 6
Főzés/melegítés 7
Teljesítményszintek 7
A főzés leállítása 7
A főzési idő beállítása 7
Az automatikus melegítés funkció használata 8
Az automatikus újramelegítés beállításai 8
Az automatikus főzési funkció használata 9
Az automatikus főzés beállításai 9
Az Automatikus gyorskiolvasztási funkció használata 10
Az Automatikus gyorskiolvasztás beállításai 10
A fűtőelem helyzetének megválasztása 11
A tartozékok kiválasztása 11
Grillezés 11
Mikrohullám és grill kombinációja 12
A Memória funkció használata 12
A hangjelzés kikapcsolása 13
A gyermekzár funkció használata 13
Edényhasználat 14
Főzési útmutató 15
A mikrohullámú sütő tisztítása 21
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 22
Műszaki adatok 22

HU

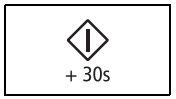
Gyorskalauz

Ha főzni szeretne:

1. Helyezze az ételt a sütőbe.
A teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg a gombot egy vagy több alkalommal.

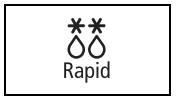


2. A (–) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.

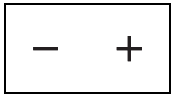


3. Nyomja meg a gombot.
Eredmény: A főzés megkezdődik. A sütő a főzés befejeztével négyszer sípol.

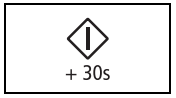
Ha ételt szeretne felolvasztani az automatikus gyorskiolvasztás funkció segítségével:



1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
A **Gyorskiolvasztás** gombot egyszer vagy többször megnyomva adja meg az étel típusát.

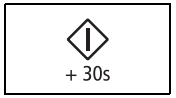


2. A (–) és (+) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát.



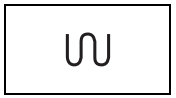
3. Nyomja meg a gombot.

Ha a főzési időt 30 másodperccel növelni kívánja:

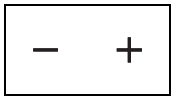


Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a+**30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercet
szeretne hozzáadni az időhöz.

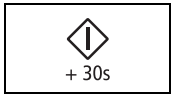
Ha grillezni szeretne:



1. Nyomja meg a gombot.

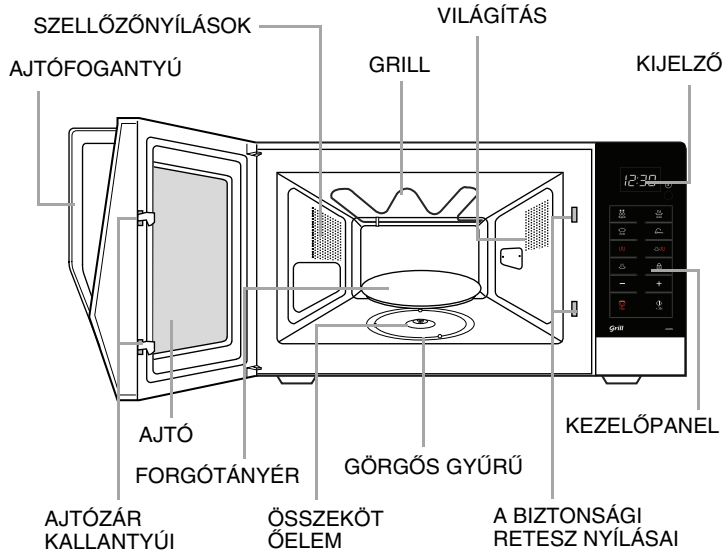


2. A (–) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a főzési időt.

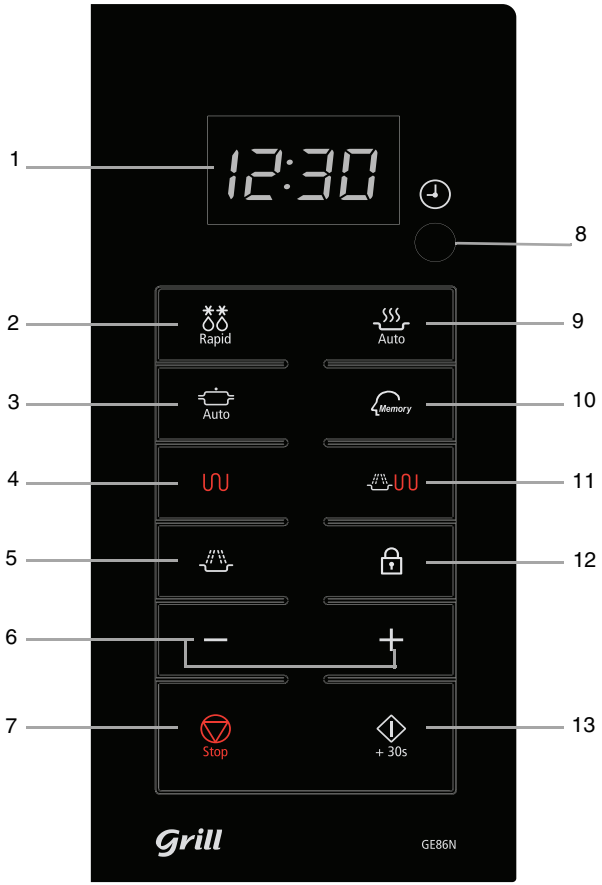


3. Nyomja meg a gombot.

Sütő



Kezelőpanel

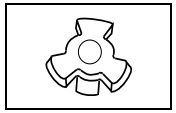


1. KIJELZŐ
2. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁSI GOMB
3. AZ AUTOMATIKUS FŐZÉS KIVÁLASZTÁSA
4. GRILLEZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA
5. MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS ÉS TELJESÍTMÉNYSZINT MÓD KIVÁLASZTÁSA
6. FEL (+) /LE (—) GOMB (Főzési idő, Súly és adag)
7. STOP/TÖRLÉS GOMB
8. ÓRABEÁLLÍTÁS
9. AZ AUTOMATIKUS MELEGÍTÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
10. MEMÓRIA GOMB
11. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA
12. A GYERMEKZÁR KIVÁLASZTÁSA
13. START GOMB

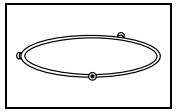
Tartozékok

HU

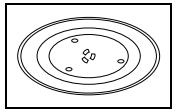
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



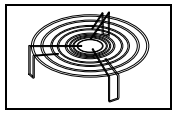
1. Az **összekötőelemet** már gyárilag a sütő alaplemezében található motor tengelyére szerelték.
   Cél: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



2. A **görgős gyűrűt** a sütő közepére kell helyezni.
   Cél: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



3. A **forgótányért** a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.
   Cél: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



4. A **fémrács** a forgótányérra helyezhető.
   Cél: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

☛ **TILOS** a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

HU

A kézikönyv használata

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati utasítás sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban.

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***Edényhasználat***
- ***Hasznos főzési tanácsok***

A fedőlap belső oldalán a három főzési alapműveletet bemutató útmutatást talál:

- ***Főzés***
- ***Automatikus gyorskiolvasztás***
- ***Grillezés***
- ***Extra főzési idő hozzáadása***

A füzet elején megtekinthető a mikrohullámú sütő rajza, továbbá a kezelőpanel ábrája, hogy kezelőszervek könnyebben megtalálhatók legyenek.

A lépésekre lebontott eljárások három különböző szimbólumot használnak.

Fontos **Megjegyzés** **Figyelmeztetés**

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó (meghajlás)
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági óvintézkedések

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon;
  NE használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényeket, nyársat, villát stb.
  A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.

- Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg;
  A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
- Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében;
- Az italok mikrohullámú sütőben való melegítése késleltetett, robbanásszerű forráshoz vezethet, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A robbanás elkerülése érdekében **MINDIG**. várjon legalább 20 másodpercet a süto kikapcsolása után, hogy kiegyenlítodjön a homérséklet.
  Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.
  Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
  NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze hőmérsékletüket fogyasztás előtt;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütőben nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még az után is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött;
  Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.
  A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.
- **NE** érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.

Biztonsági óvintézkedések (folytatás)

- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
  Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.
- Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.

Ok: A forró levegő, vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).

Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Biztonsági okokból az áramellátás automatikusan megszakad. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.
  Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlenül elindul.
- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt szekrénybe.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:
Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:
A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:
Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:
Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

FIGYELEM:
Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

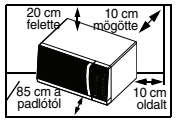
FIGYELEM:
A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

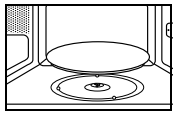
- Biztonsági okokból ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású mosót a készülék tisztításához.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

HU

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.





1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér van.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
   Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.
3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre.
Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

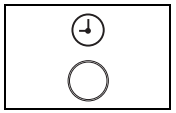
HU

Az idő beállítása

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „0”, „88:88” vagy „12:00” felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

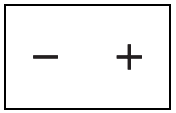
- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Hálózati áramkimaradást követően***

✉ Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

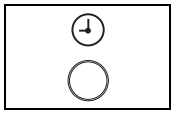


1. Az idő megjelenítéséhez... Nyomja meg a ⏲ gombot...

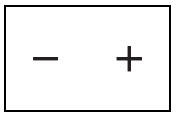
24 órás formátumban	Egyszer
12 órás formátumban	Kétszer



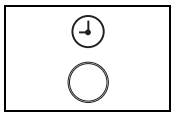
2. Az órabeállításhoz nyomja meg a (—) és a (+) gombot.



3. Nyomja meg a ⏲ gombot.



4. Az órabeállításhoz nyomja meg a (—) és a (+) gombot.



5. Nyomja meg a ⏲ gombot.

Teendők, ha kétség vagy probléma merül fel

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

◆ Nem számít rendellenességnek.
- Páralecsapódás a sütőben
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Enyhe visszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

◆ A sütő nem reagál a ⏀ gomb megnyomására.
- Az ajtó teljesen zárva van?

◆ Az étel nem főtt meg
- Helyesen állította be az időzítőt és / vagy megnyomta a ⏀ gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel a biztosíték kiolvadását vagy az automata leoldását eredményezte?

◆ Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg
- Az étel főzési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

◆ A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkisülés)
- Fémdíszítésű edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

◆ A sütő zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét
- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Ez normális. Ez a probléma úgy oldható meg, ha a sütőt távolabbra helyezi a televízióktól, a rádiókészülékektől, valamint az antennáktól.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma a hálózati kábel fali aljzatból történő kihúzásával, majd ismételt csatlakoztatásával hárítható el. Állítsa be újra az időt.

✉ Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi képviselővel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

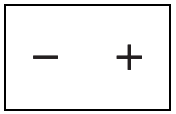
Főzés/melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

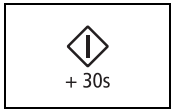
MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután zárja az ajtót

1. Nyomja meg a gombot.
Eredmény: A 850 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:
Válassza ki a megfelelő szintet a gomb ismételt megnyomásával, amíg a megfelelő teljesítményérték meg nem jelenik. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



2. A (−) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.



3. Nyomja meg a gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

☛ **Ne** kapcsolja be az üresen a mikrohullámú sütőt.

✉ Ha rövid ideig kívánja melegíteni az ételt maximális teljesítményen (850 W), nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor fél percből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.

Teljesítményszintek

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

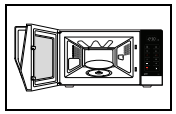
Teljesítményszint	Kimenet	
	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ	**GRILL**
MAGAS	850 W	
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	
KÖZEPES	450 W	
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	
KIOLVASZTÁS( )	180 W	
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	
GRILL	-	1100 W
I. KOMBINÁLT ( )	600 W	1100 W
II. KOMBINÁLT ( )	450 W	1100 W
III. KOMBINÁLT ( )	300 W	1100 W

✉ Ha magasabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt csökkenteni kell.

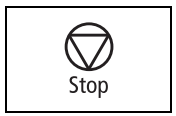
✉ Ha alacsonyabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt meg kell hosszabbítani.

A főzés leállítása

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.



1. Az ideiglenes leállításhoz:
Nyissa ki a készülék ajtaját.
Eredmény: A főzés megáll. A főzés folytatásához zárja be az ajtót és nyomja meg újra a gombot.

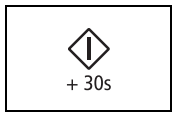


2. A teljes leállításhoz:
Nyomja meg a gombot.
Eredmény: A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **Stop** gombot.

☛ Bármelyik beállítást törölheti, mielőtt elkezd főzni, ha megnyomja a **Stop** gombot.

A főzési idő beállítása

A főzési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

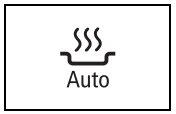


Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

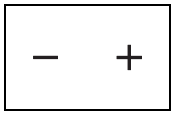
HU

Az automatikus melegítés funkció használata

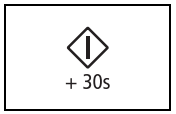
Az automatikus felmelegítés funkció négy előre programozott melegítési idővel rendelkezik.
Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.
Az adagok számának kiválasztásához nyomja meg a (—) és a (+) gombot.
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Válassza ki a felmelegíteni kívánt étel típusát az **Automatikus felmelegítés** ( )gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



2. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a (—) és a (+) gombot.
(Lásd a táblázatot a másik oldalon.)



3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A főzés megkezdődik. A főzés végeztével:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

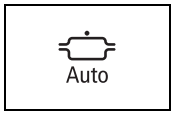
Az automatikus újramelegítés beállításai

Az alábbi táblázat különböző automatikus felmelegítő programokat, mennyiségeket, várakozási időket és vonatkozó tanácsokat tartalmaz.

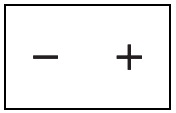
Kód/Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1. **Készétel** (Hűtött)	300-350 g 400-450 g	3 perc	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
2. **Készétel** (Fagyasztott)	300-350 g 400-450 g	4 perc	Vegye elő a gyorsfagyasztott készételt, és ellenőrizze, hogy alkalmas-e az mikrohullámú sütőben való melegítésre. Szúrja át a készételt takaró fóliát. Helyezze a készételt középre. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló fagyasztott ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
3. **Leves/mártás** (Hűtött)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 perc	A levest/mártást tegye kerámia mélytányérba vagy tálba. Melegítéshez és pihentetéshez fedje le. A várakozási idő elején és végén keverje meg.
4. **Italok** Kávé, tej, tea, víz (szobahőmérséklet)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	1–2 perc	Öntse kerámiacsészébe (150 ml) vagy bögrébe (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedetlenül melegítse. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át. A csészéket óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).

Az automatikus főzési funkció használata

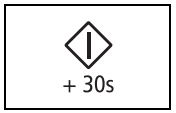
Az automatikus főzés funkció három előre programozott melegítési idővel rendelkezik. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani. Az adagok számának beállításához nyomja meg a (—) és a (+) gombot. Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Válassza ki a főzni kívánt étel típusát az **Automatikus főzés** (⌯) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



2. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a (—) és a (+) gombot. (Lásd a táblázatot a másik oldalon.)



3. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Eredmény: A főzés megkezdődik. A főzés végeztével:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3-szor sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Az automatikus főzés beállításai

A következő táblázat a különböző automatikus főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza.

HU

Kód/Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1. **Fagyasztott csőben sütött tészta** (fagyasztott)	200 g 400 g	2–3 perc	Tegye a fagyott, csőben sült tésztát pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni kezelésére alkalmas.
2. **Fagyasztott mini lepény/pizza** (fagyasztott)	150 g (4-6 db) 250 g (7-9 db)	-	A fagyasztott mini quiche-t vagy mini pizzát egyenletesen helyezze el a fémrácson.
3. **Fagyasztott csőben sült hal** (fagyasztott)	200 g 400 g	2–3 perc	Tegye a fagyott, csőben sült halat megfelelő méretű pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program használható fagyasztott zöldségekkel megrakott és szósszal leöntött halfilé-késztermékekhez.

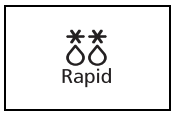
Az Automatikus gyorskiolvasztási funkció használata

Az automatikus gyorskiolvasztási funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus.

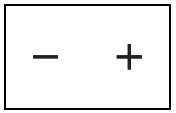
Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

✉ Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

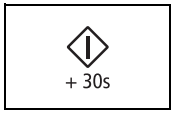
Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére és zárja be az ajtót.



1. A **Gyorskiolvasztás** (⁂) gombot egyszer vagy többször megnyomva adja meg az étel típusát.
(Lásd a jobb oldali táblázatot.)



2. A (–) és (+) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát.
Maximum 1 500 g-ot lehet beállítani.



3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény:

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás felénél a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
- A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a ◇ gombot.

✉ Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a 180 wattos mikrohullámú funkciót. További részleteket a „Főzés és melegítés” című részben, a 7. oldal. talál.

Az Automatikus gyorskiolvasztás beállításai

Az alábbi táblázat különböző automatikus gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat tartalmaz.

A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret és süteményt helyezze kerámiatányérra.

Kód/Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1. Hús	200-1500 g	20–90 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2. Baromfi	200-1500 g	20–90 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.
3. Hal	200-1500 g	20–80 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható.
4. Kenyér/ sütemény	125-625 g	10–60 perc	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle kenyér, szeletelt vagy egész darab, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket helyezze el körben. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.

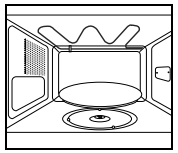
✉ Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztásról és a kiolvasztási időről további részletek a következőben olvashatók: 18. oldal.

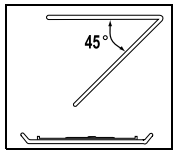
A fűtőelem helyzetének megválasztása

A fűtőelem grillezéshez használatos. Csak egy pozíció szerepel a listán. Tudatnunk kell vásárlóinkkal, hogy mikor kell függőleges pozícióba állítani.

- ***Vízszintes pozíció grillezéshez vagy kombinált mikrohullám + grill üzemmódhoz***

☛ A fűtőelem helyzetét csak hideg állapotban állítsa. Függőleges helyzetbe állításnál ne fejtsen ki túl nagy erőt.



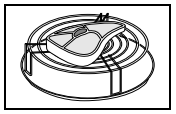


A fűtőelem alábbi helyzetbe állításához...	Művelet…
Vízszintes pozíció (grillezéshez és kombinált mikrohullám + grill üzemmódhoz)	◆ A fűtőelemet húzza maga felé ◆ Tolja felfelé, míg a sütő tetejével párhuzamosan nem áll

Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.

A tartozékok kiválasztása

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

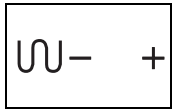


Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

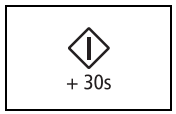
✉ A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Edényhasználat című részben, a 14. oldal.

Grillezés

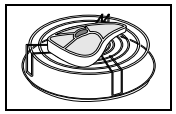
A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül melegítheti és piríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.



1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre: ehhez nyomja meg a **Grill** (⋂⋂) gombot, és állítsa be az előmelegítési időt a (−) és a (+) gombbal.

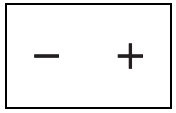


2. Nyomja meg a ◈ gombot.



3. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Csukja be a készülék ajtaját.

4. Nyomja meg a ⋂⋂ gombot.
Eredmény: A kijelzőn a következők láthatók:



5. A (−) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a grillezési időt.
A maximális grillezési idő 60 perc.

6. Nyomja meg a ◈ gombot.
Eredmény: A grillezés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol. Ez a rendszer biztonsági funkciója a sütő túlmelegedése ellen.

☛ A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.

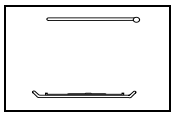
HU

Mikrohullám és grill kombinációja

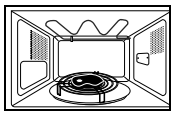
A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.

☛ MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



1. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen. További részletekért lásd 11. oldal.

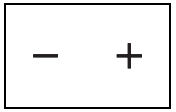


2. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára.
Csukja be a készülék ajtaját.

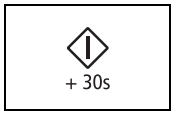
3. Nyomja meg a **Kombinált** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullámú és grill üzemmód)
600 W (kimeneti teljesítmény)

✉ Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez a **Kombinált** ( ) gombot újból nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik.

☛ A grillezés hőmérséklete nem állítható.



4. A (—) és (+) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.
A maximális sütési idő 60 perc.



5. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmód esetén 600 W.

A Memória funkció használata

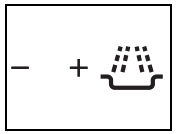
Ha gyakran főz vagy melegít fel ugyanolyan típusú ételt, tárolhatja a főzési időt és a teljesítményszinteket a sütő memóriájában, így nem kell azokat minden egyes alkalommal újra beállítania.

Egyszerre két különböző beállítást tud tárolni.

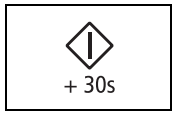
A beállítás tárolása

1. **A következő beállításához:** — **Nyomja meg a gombot**

Első beállítást	egyszer (a kijelzőn a P1 jelzés látható).
Második beállítást	kétszer (a kijelzőn a P2 jelzés látható).



2. Állítsa be a főzőprogramot (a főzési időt és teljesítményszintet) a szokásos módon.



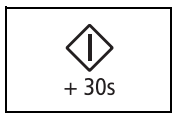
3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: Ezzel beállításait a sütő memóriája tárolta.

A beállítások használata

Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

1. **A következő kiválasztásához:** — **Nyomja meg a gombot**

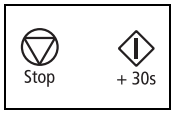
Első beállítást	egyszer (a kijelzőn a P1 jelzés látható).
Második beállítást	kétszer (a kijelzőn a P2 jelzés látható).



2. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: Az étel a kívánt módon elkészült.

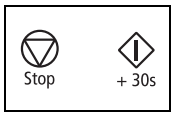
A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
   Eredmény:
   - A következő jelenik meg a kijelzőn:

   - A sütő nem fog sípolni minden gombnyomáskor.



2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
   Eredmény:
   - A következő jelenik meg a kijelzőn:

   - A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

A gyermekzár funkció használata

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását", nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.

A sütő bármikor lezárható.

1. Nyomja le egy másodpercre a **Gyermekzár** (🔒) gombot.
   Eredmény:
   - A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
   - A kijelzőn megjelenik az „L" jelzés.

2. A zár feloldásához nyomja le egy másodpercre a **Gyermekzár** (🔒) gombot.
   Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

HU

Edényhasználat

HU

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.

Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Cseréptányér	✓	Nyolc percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincsenek fém szegéllyel díszítve.
Eldobható poliészter karton edények	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolnak.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Ételek melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nem fémmel szegélyezett.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívásához is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ :Ajánlott
✓✗:Körültekintően használja
✗ :Nem biztonságos

GE86N-B_XEH-03663G-01_HU.fm Page 15 Thursday, June 10, 2010 11:32 AM

Főzési útmutató

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.
Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús.
Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).
Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.
Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs:Nagyméretű, fedeles pyrex üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára duzzad. Lefedve melegítse.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta:Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedél nélkül melegítse.
Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	850 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	850 W	21-22	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	850 W	17-18	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	850 W	18-19	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	850 W	11-12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

GE86N-B_XEH-03663G-01_HU.fm Page 16 Thursday, June 10, 2010 11:32 AM

HU

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (850 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	5½-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	3½-4	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4½-5	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5½-6	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g	5-5½	3	A karalábét vágja kis kockákra.

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 - +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 850 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát.
Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).
Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

Főzési útmutató (folytatás)

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:
Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ:
A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedetlenül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: körülbelül 37 °C.

MEGJEGYZÉS:
A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.
Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2–3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2–3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Anyatej/ babatápszer	100 ml 200 ml	300 W	30–40 mp. 50 mp–1 perc	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedél nélkül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Italok Kávé, tej, tea, víz (szoba-hőmérsékletű)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Öntse kerámiacsészébe (150 ml) vagy bögrébe (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedetlenül melegítse. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át. A csészéket óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).
Leves (mélyhűtött)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Töltse ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

GE86N-B_XEH-03663G-01_HU.fm Page 18 Thursday, June 10, 2010 11:32 AM

HU

KÉZI KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

- 18 és –20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Sertésszelet	250 g	7½-8½		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14½-15½	15-40	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	900 g	28-30		
Hal				
Halszeletek	200 g (2 db) 400 g (4 db)	6-7 12-13	5-15	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	250 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsömle (darabonként mintegy 50 g)	2 db 4 db	½-1 2-2½	5-20	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Pirítós/ szendvics	250 g	4½-5		
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	8-10		

GE86N-B_XEH-03663G-01_HU.fm Page 19 Thursday, June 10, 2010 11:32 AM

Főzési útmutató (folytatás)

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

- Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Zsömle (darabonként mintegy 50 g)	2 db 4 db	Mikrohullám + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogósági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.
Franciakenyér + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + grill	8-9	--	Két fagyasztott franciakenyeret egymás mellé helyezzen a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + grill	13-14	--	A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2–3 percig hagyja állni.
Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	600 W + grill	14-15	--	A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Sütés után 2–3 percig hagyja állni.
Csirkefalatok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	A csirkefalatokat helyezze a rácsra.
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.

GE86N-B_XEH-03663G-01_HU.fm Page 20 Thursday, June 10, 2010 11:32 AM

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 4 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	4-5	4½-5½	A pirítósszeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.
Zsömle (készre sütött)	2–4 darab	Csak grill	2-3	2-3	A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	--	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + grill	3½-4	--	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.
Sült burgonya	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	--	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.
Darabolt csirke	450-500 g (2 db)	300 W + grill	8-9	9-10	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ne tegyen egyetlen csirkét a rács közepére. 2-3 percig hagyja állni.
Bárányszeletek (közepes)	400 g (4 db)	Csak grill	11-13	8-9	A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.
Sertés steak	250 g (2 db)	Mikrohullám + grill	300 W + grill 7-8	Csak grill 6-7	A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.
Sült alma	1 alma (körülbelül 200 g) 2 alma (körülbelül 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	--	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel.
850 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé megolvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁHOZ, GATEAUX-HOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 850 watton főzze 3½–4½ percig, amíg a máz átlátszóvá nem válik. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 850 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Töltse egyenesen kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű, fedeles pyrex üvegtálat. Lefedve főzze 850 watton 6½-7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A mikrohullámú sütő tisztítása

HU

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rájuk:

- ***Belső és külső felületek***
- ***Ajtó és ajtótömítések***
- ***Forgótányér és görgős gyűrű***

☛ MINDIG gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg, majd törölje szárazra.

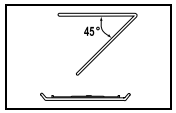
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután törölje szárazra.

3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.

4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

✉ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon koptató hatású tisztítószereket vagy oldószereket. Különös körültekintéssel tisztítsa az ajtó tömítését, hogy ott az ételmaradékok:
- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

✉ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.



Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.

HU

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- ***Törött zsanér***
- ***Megrongálódott tömítések***
- ***Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház***

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást

☛ **NE** vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:
- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal

✉ Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
Ok: A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

✉ Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Mind a tervezési jellemzők, mind a használati utasítás ezért előzetes figyelmeztetés nélkül változtatható.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy a GE86N típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	**GE86N**
Tápellátás	230 V – 50 Hz
Teljesítményfelvétel Mikrohullám Grill Kombinált mód	 1300 W 1100 W 2400 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 850 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méretek (szél. x ma. x mé.) Kívül Sütőtér	 489 x 275 x 410 mm 330 x 211 x 329 mm
Űrtartalom	23 liter
Súly Nettó	 kb. 15 kg
Zajszint	42 dBA

Hungary

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

GE86N-B_XEH-03663G-01_HU.fm Page 23 Thursday, June 10, 2010 11:32 AM

Megjegyzés

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

GE86N-B_XEH-03663G-01_CZ.fm Page 1 Thursday, June 10, 2010 11:29 AM

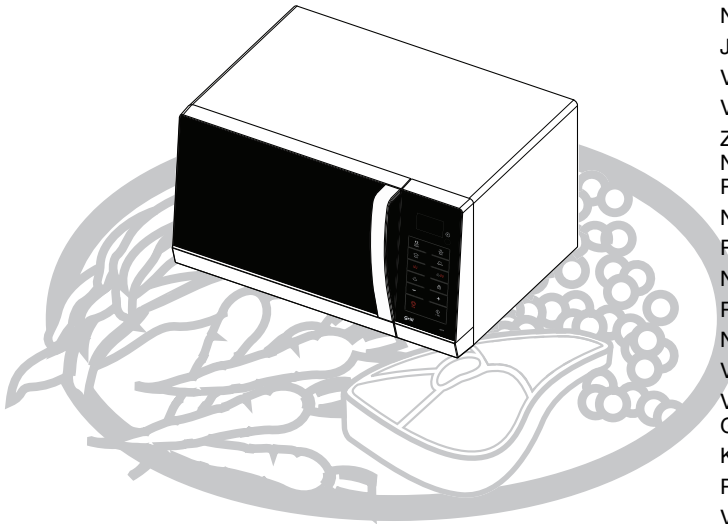
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ TROUBA

Příručka pro spotřebitele

GE86N

Údaje o vaření a pečení mají informativní charakter.
Produkt je určen pro použití v domácnosti. Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.



Stručné a přehledné pokyny 2
Trouba 2
Ovládací panel 3
Příslušenství 3
Jak používat tuto příručku 4
Bezpečnostní opatření 4
Instalace mikrovlnné trouby 5
Nastavení času 6
Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží 6
Vaření / Ohřev 7
Výkonové stupně 7
Zastavení vaøení 7
Nastavení doby vaøení 7
Použití funkce Automatický ohřev 8
Nastavení automatického ohřevu 8
Použití funkce Automatické vaření 9
Nastavení automatického vaření 9
Použití funkce Rychlé automatické rozmrazování 10
Nastavení funkce Rychlé automatické rozmrazování 10
Výběr polohy topného tělesa 11
Volba pøíslušenství 11
Grilování 11
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování 12
Použití funkce Paměť 12
Vypnutí zvukového signálu 13
Použití funkce Dětská pojistka 13
Pokyny pro výbìr nádobí 14
Pokyny pro pøípravu pokrmù 15
Čištění mikrovlnné trouby 21
Skladování a opravy mikrovlnné trouby 22
Technické údaje 22

RoHS compliant
Our product complies with “The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment”, and we do not use the 6 hazardous materials-Cadmium(Cd), Lead (Pb), Mercury (Hg), Hexavalent Chromium (Cr +6), Poly Brominated Biphenyls (PBBs), Poly Brominated Diphenyl Ethers(PBDEs)- in our products.

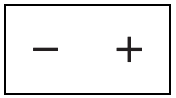
Kód č.: DE68-03663G-02

CZ

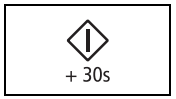
Stručné a přehledné pokyny

Chcete-li uvařit pokrm

1. Vložte pokrm do trouby.
   Vyberte výkonový stupeň jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka .

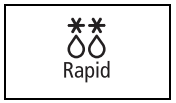


2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (−) a (+).

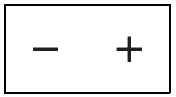


3. Stiskněte tlačítko .
   Výsledek: Začne vaření. Po uvaření pokrmu zazní čtyři zvukové signály.

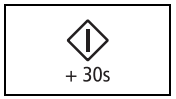
Chcete-li rychle automaticky rozmrazit určitou potravinu



1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
   Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Rychlé rozmrazování** () zvolte typ pokrmu, který vaříte.

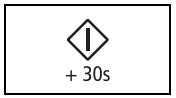


2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka (−) a (+).



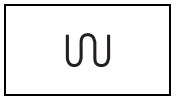
3. Stiskněte tlačítko .

Chcete-li přidat dalších 30 sekund

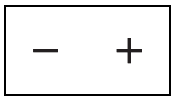


Ponechte pokrm v troubě.
Každým stisknutím tlačítka **+30s** přidáte dalších 30 sekund podle potřeby.

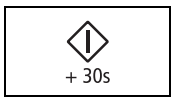
Chcete-li pokrm grilovat



1. Stiskněte tlačítko .

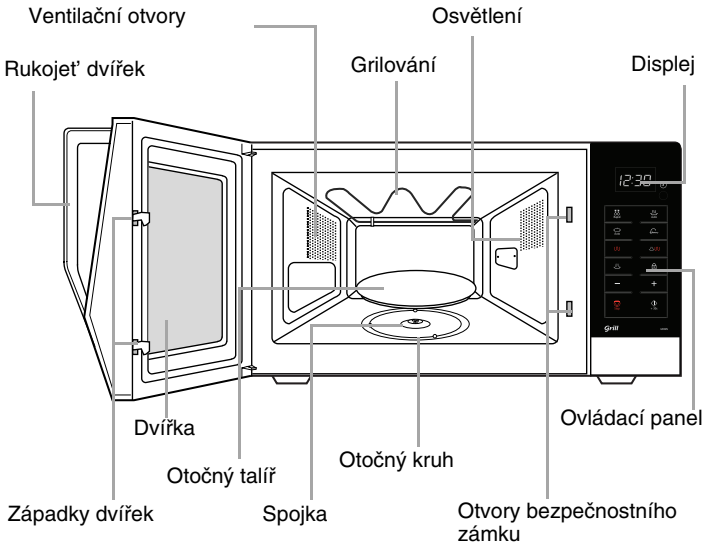


2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (−) a (+).

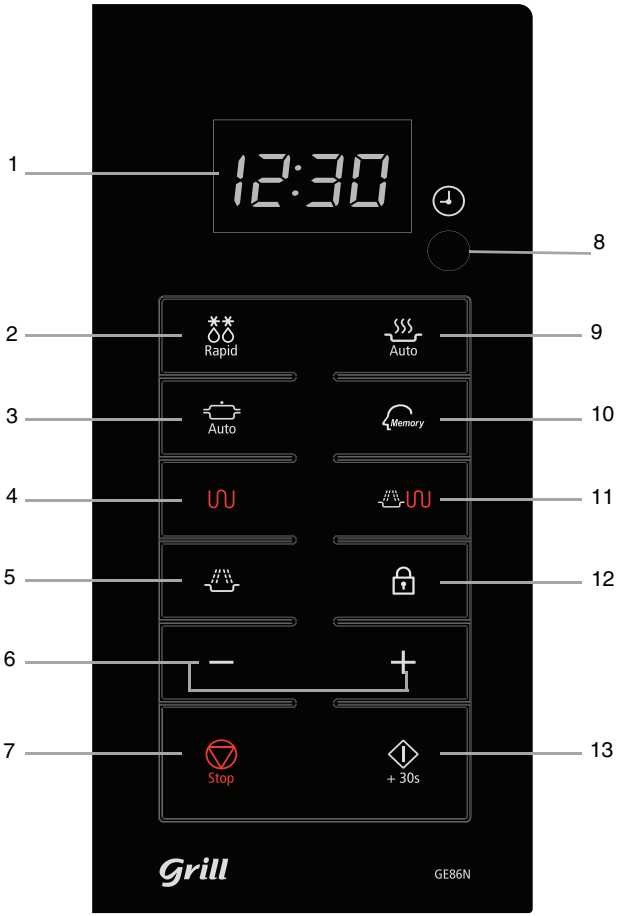


3. Stiskněte tlačítko .

Trouba



Ovládací panel

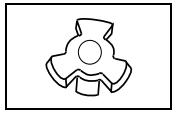


1. Displej
2. Tlačítko rychlé Automatické rozmrazování
3. Výběr funkce Automatické vaření
4. Výběr režimu Grilování
5. Režim Mikrovlnný ohřev (Stupně výkonu)
6. Tlačítko Nahoru (+) / Dolů (—) (Doba ohřevu, hmotnost potraviny a velikost porce)
7. Tlačítko Zastavit/ZruŠit
8. Nastavení hodin
9. Výběr Automatického ohřevu
10. Tlačítko Paměť
11. Výběr Kombinovaného režimu
12. Výběr funkce Dětská pojistka
13. Tlačítko Start

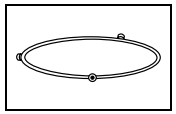
Příslušenství

CZ

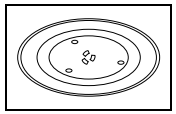
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



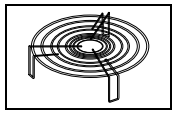
1. **Spojka**, která je již vložena nad hřídel motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



2. **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.
   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



3. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.
   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



4. **Kovový rošt**, který se pokládá na otočný talíř.
   Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

☛ **NESPOUŠTĚJTE ŽÁDNOU FUNKCI** mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

CZ

Jak používat tuto příručku

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje mnoho cenných informací o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- ***Bezpečnostní opatření***
- ***Vhodné příslušenství a nádobí***
- ***Praktické rady pro přípravu pokrmů***

V příručce také naleznete Stručné a přehledné pokyny s popisem čtyř základních postupů přípravy pokrmů a zpracování potravin:

- ***Vaření pokrmů***
- ***Automatické rozmrazování pokrmů***
- ***Grilování pokrmů***
- ***Prodloužení doby vaření či rozmrazování***

Na začátku příručky je uvedeno vyobrazení trouby a ještě důležitější vyobrazení ovládacího panelu, která vám umožní rychleji vyhledat potřebná tlačítka.

V postupech rozložených do jednotlivých kroků jsou použity tři různé symboly.

Důležité upozornění

Poznámka

Pozor

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu nezapínejte, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá),
(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné),
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění.

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než příslušně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Bezpečnostní opatření

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Než budete v mikrovlnné troubě připravovat pokrmy, zkontrolujte, zda jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

- Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
  NEPOUŽÍVEJTE žádné kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými ozdobami, napichovací jehly, vidličky apod.
  Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.
  Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.
  Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení novin ani oblečení.
- Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný eruptivní var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte **VŽDY** nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, teplota se mezitím vyrovná.
  Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.
  Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:
  * Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
  * Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
  * Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
- **NIKDY** nenaplňujte nádoby až po okraj a volte nádoby, které jsou nahoře širší než dole, abyste zamezili přetečení tekutiny. Láhve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat.
  NIKDY neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat.
- Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.
  Neohřívejte ani vzduchotěsné ani vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.
- Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- **NEZAKRÝVEJTE** ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby je odváděn horký vzduch.
  Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne. Zůstane pak mimo provoz, dokud dostatečně nevychladne.
- **VŽDY** při vyjímání pokrmu z trouby používejte kuchyňské chňapky, abyste se náhodou nespálili.
- **NEDOTÝKEJTE SE** topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.

Bezpečnostní opatření (pokračování)

- Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti horkých povrchů.
  Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte.
- Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže.

Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo pára by mohly způsobit opaření.

- Během provozu trouby můžete zaznamenat „klapnutí“ (především při použití funkce rozmrazování potravin).

Důvod: Tento zvuk je normální. Provází změnu elektrického výstupního výkonu.

- **NEZAPÍNEJTE** prázdnou mikrovlnnou troubu. Z bezpečnostních důvodů bude automaticky odpojeno napájení. Troubu můžete normálně použít po nejméně 30minutovém odstavení.
  Nejlepší je vždy ponechat v troubě sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlnnou energii v případě, že bude trouba nedopatřením zapnuta.
- Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Malé děti by **NIKDY** neměly mikrovlnnou troubu používat ani si s ní hrát. Rovněž by neměly být ponechány bez dozoru poblíž zapnuté mikrovlnné trouby. Nad troubou by neměly být uloženy žádné předměty, které by mohly děti zajímat.
- Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.
- Přístroj se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- **NEPOUŽÍVEJTE** agresivní abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by poškrábat tyto povrchy a způsobit rozbití skla (pokud je součástí dvířek).

VAROVÁNÍ:
Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba spouštěna, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ:
Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ:
Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ:
Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

VAROVÁNÍ:
Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

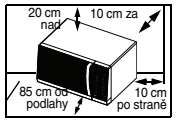
VAROVÁNÍ:
Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Proto by měly být děti od trouby bezpečně vzdáleny.

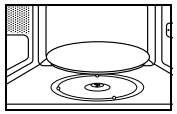
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte přístroj parními nebo vysokotlakými čističi.

Instalace mikrovlnné trouby

CZ

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.





1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.
2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

☛ Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.

☛ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

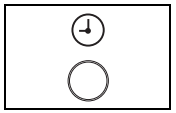
CZ

Nastavení času

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

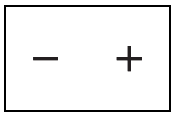
- ***Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu,***
- ***po výpadku napájení.***

✉ Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

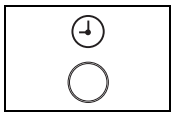


1. Chcete-li zobrazit čas ve... — **Pak stiskněte tlačítko ⏲...**

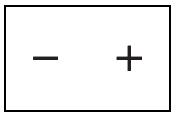
24hodinovém formátu	Jednou
12hodinovém formátu	Dvakrát



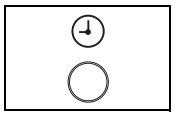
2. Stisknutím tlačítek (—) a (+) se nastavují hodiny.



3. Stiskněte tlačítko ⏲.



4. Stisknutím tlačítek (—) a (+) se nastavují minuty.



5. Stiskněte tlačítko ⏲.

Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

◆ Jde o normální jev.
- Kondenzace uvnitř trouby
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů

◆ Trouba se po stisknutí tlačítka ⏀ nezapne.
- Jsou dvířka úplně zavřená?

◆ Pokrm není vůbec uvařený.
- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko ⏀?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypadnutí elektrického jističe?

◆ Pokrm je převařený nebo nedovařený.
- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

◆ Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).
- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

◆ Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.
- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Chcete-li tento problém vyřešit, instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Seřiďte čas.

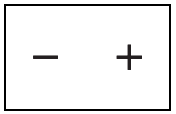
✉ Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místního prodejce nebo na poprodejní servis společnosti SAMSUNG.

CZ

Vaření / Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů. Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko .
Výsledek: Zobrazí se indikace výkonu 850 W (maximální varný výkon):
Vyberte příslušný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka , dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattech. Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů.



2. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (–) a (+).

3. Stiskněte tlačítko .
Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

☛ **Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

✉ Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (850 W), stiskněte tlačítko **+30 s**, jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.

Výkonové stupně

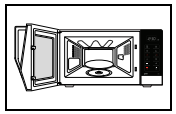
K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKR. TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	850 W	
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	
STŘEDNÍ	450 W	
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	
ROZMRAZOVÁNÍ ( )	180 W	
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÉ I ( )	600 W	1100 W
KOMBINOVANÉ II ( )	450 W	1100 W
KOMBINOVANÉ III ( )	300 W	1100 W

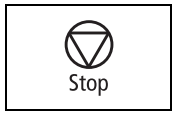
✉ Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.
✉ Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.



1. Dočasné zastavení:
Otevřete dvířka.
Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko .

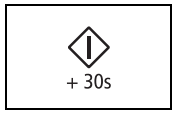


2. Úplné zastavení:
Stiskněte tlačítko .
Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop** ().

☛ Před zahájením vaření je také možné zrušit jakékoli nastavení stisknutím tlačítka **Stop** ().

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30 s, resp.o dalších 30 sekund každým dalším stisknutím.

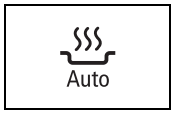


Každým stisknutím tlačítka **+30 s** přidáte 30 sekund.

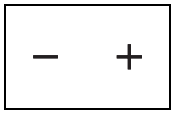
CZ

Použití funkce Automatický ohřev

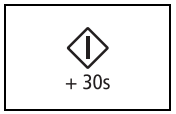
Funkce automatického ohřívání zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (−) a (+).
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Automatický ohřev** (Auto) vyberte typ pokrmu, který chcete vařit.



2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (−) a (+). (Viz tabulka na následující straně.)



3. Stiskněte tlačítko ◇ .
Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

✉ Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

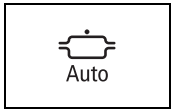
Nastavení automatického ohřevu

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatického ohřevu.

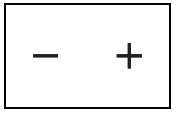
Kód / Potravina	Porce	Doba odstavení	Doporučení
1. **Hotový pokrm** (chlazené)	300–350 g 400–450 g	3 min.	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).
2. **Hotový pokrm** (mražený)	300–350 g 400–450 g	4 min.	Vezměte hotový mražený pokrm a zkontrolujte, zda je nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Propíchněte fólii na hotovém pokrmu. Položte hotový mražený pokrm do středu otočného talíře. Tento program je vhodný pro mražené hotové pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, například bramborami, rýží nebo těstovinami).
3. **Polévka nebo omáčka** (chlazené)	200–250 g 300–350 g 400–450 g	3 min.	Nalijte polévku nebo omáčku do hlubokého keramického talíře nebo misky. Na dobu ohřevu a odstavení zakryjte. Před odstavením a po něm zamíchejte.
4. **Nápoje** Káva, mléko, čaj a voda (pokojové teploty)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	1–2 min.	Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).

Použití funkce Automatické vaření

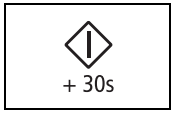
Funkce automatického vaření zahrnuje tři předprogramované doby vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítek (—) a (+). Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Automatické vaření** ( ) vyberte pokrm, který chcete vařit.



2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (—) a (+). (Viz tabulka na následující straně.)



3. Stiskněte tlačítko .
Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

✉ Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nastavení automatického vaření

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické vaření.

Kód / Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1. **Mražené zapékané těstoviny** (mražené)	200 g 400 g	2–3 min.	Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny, například pro lasagne, těstoviny cannelloni nebo makarony.
2. **Mražený mini koláček/pizza** (mražené)	150 g (4–6 ks) 250 g (7–9 ks)	-	Rozložte mražené mini koláčky nebo mini pizzy na rošt.
3. **Mražená zapékaná ryba** (mražené)	200 g 400 g	2–3 min.	Vložte mraženou zapékanou rybu do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené hotové produkty tvořené rybím filé s zeleninou a omáčkou.

CZ

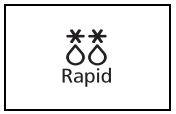
Použití funkce Rychlé automatické rozmrazování

Funkce Rychlé automatické rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláče. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky.

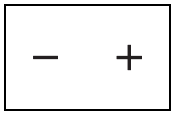
Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

✉ Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

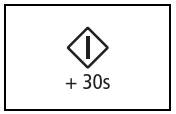
Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Rychlé rozmrazování** (⁂) zvolte typ pokrmu, který vaříte. (Viz tabulka na následující straně.)



2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka (—) a (+). Je možné nastavit maximálně 1500 g.



3. Stiskněte tlačítko ◇ .
Výsledek:
- ◆ Rozmrazování začne.
- ◆ V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit potravinu.
- ◆ Dalším stisknutím tlačítka ◇ rozmrazování dokončíte.

✉ Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu/vaření při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Ohřev/Vaření“ na strana 7.

Nastavení funkce Rychlé automatické rozmrazování

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rychlé automatické rozmrazování.

Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

Kód / Potravina	Porce	Doba odstavení	Doporučení
1. Maso	200–1500 g	20–90 min.	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2. Drůbež	200–1500 g	20–90 min.	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3. Ryby	200–1500 g	20–80 min.	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé.
4. Chléb nebo koláč	125–625 g	10–60 min.	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.

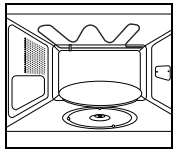
✉ Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na strana 18.

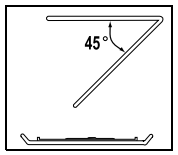
Výběr polohy topného tělesa

Topné těleso se používá při grilování. Existuje pouze jedna jeho poloha. Potřebu jeho umístění do svislé polohy spotřebitelům sdělíme.

- ***Vodorovná poloha slouží pro grilování nebo kombinované grilování s mikrovlnným vařením.***

☛ Polohu topného tělesa měňte pouze tehdy, když je chladné, a při změně jeho polohy nepoužívejte nadměrnou sílu.



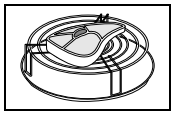


Chcete-li topné těleso nastavit…	Pak…
Do vodorovné polohy (grilování nebo kombinované grilování s mikrovlnným vařením)	◆ Přitáhněte topné těleso směrem k sobě ◆ Tlačte je nahoru, dokud není rovnoběžné se stropem trouby.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45° dolů a vyčistit je.

Volba příslušenství

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

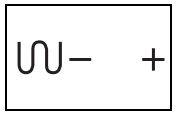


Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

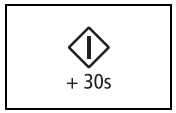
✉ Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí zde: strana 14.

Grilování

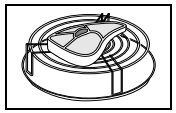
Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.



1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Gril** (⋂⋃) a stisknutím tlačítek (−) a (+) nastavte dobu předehřívání.

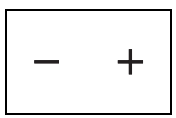


2. Stiskněte tlačítko ◇.

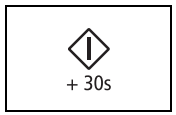


3. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.
Zavřete dvířka.

4. Stiskněte tlačítko ⋂⋃.
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:



5. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek (−) a (+).
Maximální doba grilování je 60 minut.



6. Stiskněte tlačítko ◇.
Výsledek: Grilování se spustí. Po dokončeném grilování:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

✉ Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím.
Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

☛ Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze.

CZ

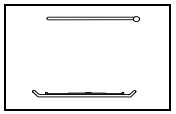
CZ

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

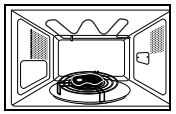
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

☛ VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

☛ VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



1. Dbejte ne to, aby bylo topné těleso ve vodorovné poloze; další podrobnosti viz strana 11.

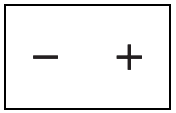


2. Otevřete dvířka.
Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř.
Zavřete dvířka.

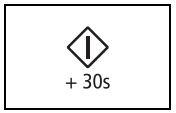
3. Stiskněte tlačítko **kombinovaného režimu** ( ).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
(mikrovlnný režim a režim grilování)
600 W (výstupní výkon)

✉ Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **kombinovaného režimu** ( ), dokud se nezobrazí požadovaný výkon.

☛ Teplotu grilu nelze nastavit.



4. Nastavte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (—) a (+).
Maximální doba vaření je 60 minut.



5. Stiskněte tlačítko ◇ .
Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Po dokončeném grilování:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

✉ Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

Použití funkce Paměť

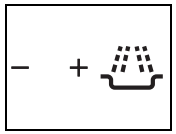
Pokud často připravujete nebo ohříváte stejné typy pokrmů, lze uložit doby přípravy a stupně výkonu do paměti trouby, takže není nutné je vždy znovu nastavovat.

Můžete uložit dvě různá nastavení.

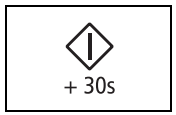
Uložení nastavení

1. Chcete-li naprogramovat...Pak stiskněte tlačítko Memory

První nastavení	Jednou (Zobrazí se P1)
Druhé nastavení	Dvakrát (Zobrazí se P2)



2. Dle potřeby nastavte program vaření jako obvykle (doba vaření a výkonový stupeň).



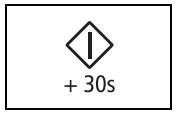
3. Stiskněte tlačítko ◇ .
Výsledek: Nastavení se nyní uložilo do paměti trouby.

Použití nastavení

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Chcete-li vybrat... Pak stiskněte tlačítko Memory

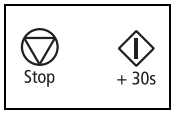
První nastavení	Jednou (Zobrazí se P1)
Druhé nastavení	Dvakrát (Zobrazí se P2)



2. Stiskněte tlačítko ◇ .
Výsledek: Pokrm se připravuje podle požadavku.

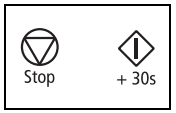
Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka ⏚ a ⏀.
   Výsledek:
   - ◆ Zobrazí se následující údaj.

   - ◆ Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.



2. Zvukový signál lze opět zapnout současným stisknutím tlačítek ⏚ a ⏀.
   Výsledek:
   - ◆ Zobrazí se následující údaj.

   - ◆ Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem.

Použití funkce Dětská pojistka

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem Dětská pojistka. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu lze uzamknout kdykoli.

CZ

1. Na jednu sekundu stiskněte tlačítko **Dětská pojistka** (🔒) .
   Výsledek:
   - ◆ Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
   - ◆ Na displeji se zobrazí „L“.

2. Chcete-li troubu odemknout, na jednu sekundu stiskněte tlačítko **Dětská pojistka**(🔒) .
   Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

Pokyny pro výběr nádobí

CZ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro vaření v mikr. troubě	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Pečicí talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než osm minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Polyesterové misky na jedno použití	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Může se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné je použít, pokud nemají kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Sklenice	✓	Je nutné odstranit víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kov		
• Kovové nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papírové nádobí		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze je použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučeno
✓✗: Provádějte opatrně
✗ : Nebezpečné

GE86N-B_XEH-03663G-01_CZ.fm Page 15 Thursday, June 10, 2010 11:29 AM

Pokyny pro přípravu pokrmů

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení
Po ukončeném vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny:Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	850 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	850 W	21-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	850 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	850 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	850 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

GE86N-B_XEH-03663G-01_CZ.fm Page 16 Thursday, June 10, 2010 11:29 AM

CZ

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Přidejte 30–45 ml studené vody (2–3 pol. lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (850 W).

Potravina	Porce	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60–75 ml (5–6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	3½-4	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4½-5	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5-5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

- Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
- Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C anebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

- Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

- Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 850 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
- Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
- Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

- Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
- Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
- Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota. Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
- Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

GE86N-B_XEH-03663G-01_CZ.fm Page 17 Thursday, June 10, 2010 11:29 AM

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30–40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: Asi 37 °C.

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.
Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30–40 s 50 s až 1 min.	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Nápoje Káva, mléko, čaj, voda (o pokojové teplotě)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
Polévka (chlazená)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	3	Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

GE86N-B_XEH-03663G-01_CZ.fm Page 18 Thursday, June 10, 2010 11:29 AM

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obrat'te, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě –18 až –20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Potravina	Porce	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7½-8½		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14½-15½	15-40	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	900 g	28-30		
Ryby				
Rybí filety	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6-7 12-13	5-15	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Ovoce				
Bobulovité ovoce	250 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	½-1 2-2½	5-20	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4½-5		
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	8-10		

GE86N-B_XEH-03663G-01_CZ.fm Page 19 Thursday, June 10, 2010 11:29 AM

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRIL

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba na 1. straně (min.)	2. Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
Dalamánky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	Mikrovlny + gril	300 W + gril 1-1½ 2-2½	Pouze gril 1-2 1-2	Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.
Bagety s oblohou (rajčata, sýr, šunka, žampiony)	250–300 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	--	Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Zapékání (zelenina s bramborem)	400 g	450 W + gril	13-14	--	Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Těstoviny (cannelloni, makarony, lasagne)	400 g	600 W + gril	14-15	--	Vložte zapékané těstoviny do malé skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Kuřecí nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½	Položte kuřecí nugety na rošt.
Čipsy	250 g	450 W + gril	9-11	4-5	Rozložte čipsy rovnoměrně na pečicí papíru na rošt.

GE86N-B_XEH-03663G-01_CZ.fm Page 20 Thursday, June 10, 2010 11:29 AM

CZ

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívejte gril 4 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba na 1. straně (min.)	2. Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	4-5	4½-5½	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.
Dalamánky (již upečené)	2–4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3	Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300 W + gril	3½-4½ 6-7	--	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou skleněnou pyrexovou nádobu. Dejte nádobu na rošt.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	--	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + gril	4½-5½ 8-9	--	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.
Kuřecí kousky	450–500 g (2 ks)	300 W + gril	8-9	9-10	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Jehněčí plátky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	11-13	8-9	Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	Mikrovlny + gril	300 W + gril 7-8	Pouze gril 6-7	Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	1 jablko (asi 200 g) 2 jablka (asi 400 g)	300 W + gril	4-4½ 6-7	--	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou pyrexovou misku. Položte nádobu přímo na otočný talíř.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA
Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 850 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY
Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé skleněné pyrexové mísy.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)
Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté ve skleněné pyrexové nádobě po dobu 3½ až 4½ minut při výkonu 850 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY
Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do skleněné pyrexové nádoby s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 850 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU
Nasypejte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem.
Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minut při výkonu 850 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ
Rovnoměrně rozprostřete 30 g pokrájených mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Čištění mikrovlnné trouby

CZ

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- ***Vnitřní a vnější povrchy,***
- ***dvířka s těsněním dvířek,***
- ***otočný talíř a otočné kruhy.***

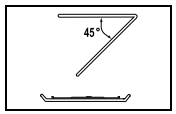
☛ VŽDY zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.

☛ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

✉ **NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:
- neakumulovaly,
- nebránily správnému zavírání dvířek.

✉ **Vyčistěte** vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.



Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45° dolů a vyčistit je.

CZ

Skladování a opravy mikrovlnné trouby

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- ***Prasklý závěs***
- ***Poškozené těsnění***
- ***Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby***

Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

☛ **NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit anebo máte pochybnosti o jejím stavu:
- odpojte ji z elektrické zásuvky,
- obraťte se na nejbližší poprodejní servis.

✉ Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché bezprašné místo.

Důvod: Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

✉ Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung GE86N odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	**GE86N**
Zdroj napájení	230 V - 50 Hz
Spotřeba energie Mikrovlnný režim Gril Kombinovaný režim	 1300 W 1100 W 2400 W
Příkon	100 W / 850 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š × V × H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 489 x 275 x 410 mm 330 x 211 x 329 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 15 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Czech Republic

Správná likvidace výrobku
(Elektrický a elektronický odpad)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

GE86N-B_XEH-03663G-01_CZ.fm Page 23 Thursday, June 10, 2010 11:29 AM

Poznámka

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

GE86N-B_XEH-03663G-01_SK.fm Page 1 Thursday, June 10, 2010 11:31 AM

SAMSUNG

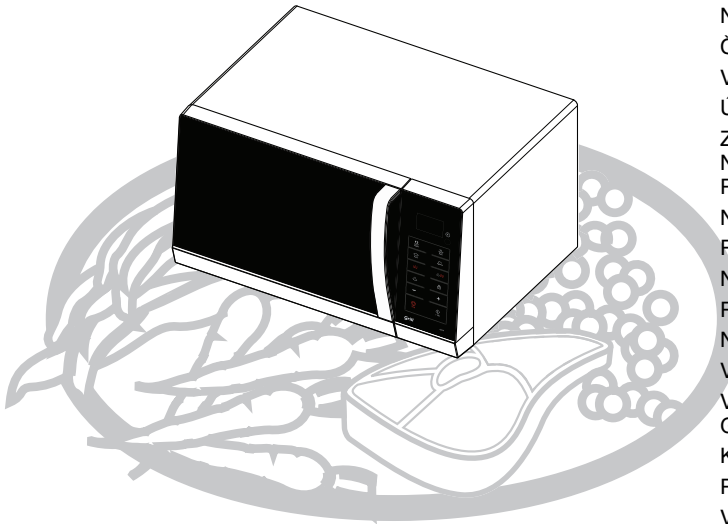
MIKROVLNNÁ RÚRA

Používateľská príručka

GE86N

CE

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju splatnost', ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.



RoHS compliant

Our product complies with "The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment", and we do not use the 6 hazardous materials-Cadmium(Cd), Lead (Pb), Mercury (Hg), Hexavalent Chromium (Cr +6), Poly Brominated Biphenyls (PBBs), Poly Brominated Diphenyl Ethers(PBDEs)- in our products.

Kód č.: DE68-03663G-02

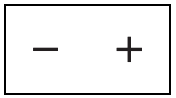
Rýchly sprievodca s náhľadom 2
Rúra 2
Ovládací panel 3
Príslušenstvo 3
Používanie tejto používateľskej príručky 4
Bezpečnostné opatrenia 4
Inštalácia mikrovlnnej rúry 5
Nastavenie času 6
Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov 6
Varenie/prihrievanie 7
Úrovne výkonu 7
Zastavenie varenia 7
Nastavenie èasu varenia 7
Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania 8
Nastavenia automatického opätovného ohrievania 8
Používanie funkcie automatického varenia 9
Nastavenia automatického varenia 9
Používanie funkcie rýchleho automatického rozmrazovania 10
Nastavenia rýchleho automatického rozmrazovania 10
Výber polohy ohrevného prvku 11
Výber príslušenstva 11
Grilovanie 11
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu 12
Používanie funkcie pamäte 12
Vypínanie signalizácie 13
Používanie funkcie detskej zámky 13
Sprievodca náèiním na varenie 14
Sprievodca varením 15
Čistenie mikrovlnnej rúry 21
Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry 22
Technické údaje 22

SK

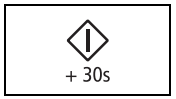
Rýchly sprievodca s náhľadom

Ak chcete uvarit' trochu jedla

1. Umiestnite jedlo do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla vyberte úroveň výkonu.

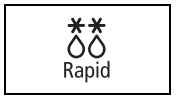


2. Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+).

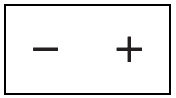


3. Stlačte tlačidlo ◇.
Výsledok: Varenie sa spustí. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

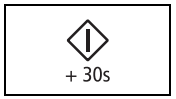
Ak chcete automaticky rýchlo rozmrazit' trochu jedla



1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Rýchle** vyberte druh jedla, ktoré varíte.

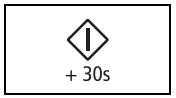


2. Stlačením tlačidiel (—) a (+) vyberte hmotnosť jedla.



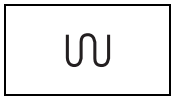
3. Stlačte tlačidlo ◇.

Ak chcete pridat' dodatočných 30 sekúnd

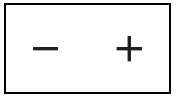


Nechajte jedlo v rúre.
Raz alebo viackrát stlačte **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

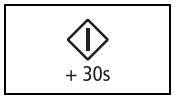
Ak chcete grilovat' trochu jedla



1. Stlačte tlačidlo .

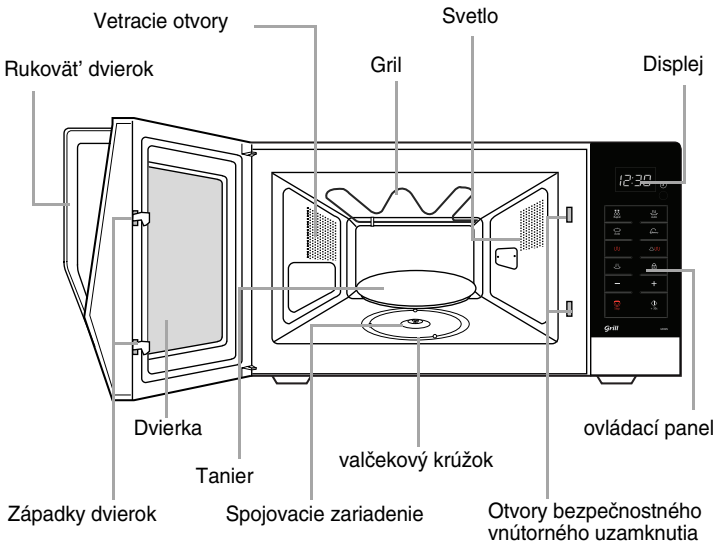


2. Čas varenia nastavte stlačením tlačidiel (—) a (+).

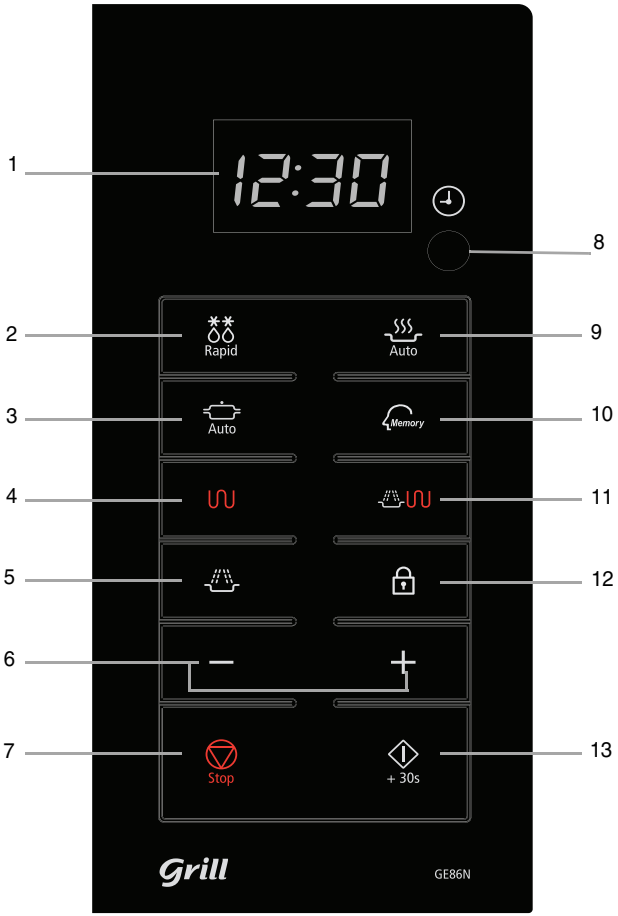


3. Stlačte tlačidlo ◇.

Rúra



Ovládací panel

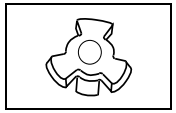


1. Displej
2. Tlačidlo Rýchleho rozmrazovania
3. Výber Automatického varenia
4. Výber režimu Grilovania
5. Výber režimu Mikrovlnnej rúry/ Úrovne výkonu
6. Tlačidlo Nahor (+)/Nadol (—) (čas varenia, hmotnosť a rozmery servírovania)
7. Tlačidlo Zastaviť/Zrušiť
8. Nastavenie Hodín
9. Výber Automatického opätovného ohrievania
10. Tlačidlo Pamäte
11. Výber Kombinovaného režimu
12. Výber Detskej zámky
13. Tlačidlo Spustenie

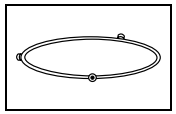
Príslušenstvo

SK

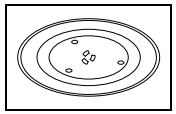
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



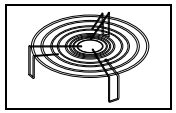
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.
   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

☛ **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

SK

Používanie tejto používateľskej príručky

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje štyri základné činnosti varenia:

- ***Varenie jedla***
- ***Automatické výkonné rozmrazovanie jedla***
- ***Grilovanie jedla***
- ***Pridávanie dodatočného času varenia***

Na prednej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Podrobné postupy používajú tri rôzne symboly.

Dôležité **Poznámka** **Upozornenie**

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (ohnuté)
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.
POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.
  NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, obedné súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď.
  Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.
  Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.
- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.
  Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie novín alebo oblečenia.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte **VŽDY** v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota.
  Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
  V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- **NIKDY** nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. Fľašky s úzkymi hrdlami môžu v prípade prehriatia vybuchnúť.
  NIKDY neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.
  Tiež neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **NEZAKRÝVAJTE** ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch.
  Rúra sa môže prehriať a automaticky sa vypnúť. Nefunkčná bude až pokým sa dostatočne neochladí.
- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.
- **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.

Bezpečnostné opatrenia (pokračovanie)

- Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov.
  Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.

Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).

Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

- **NESPÚŠ AJTE** mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti.
  Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.
- Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.

DÔLEŽITÉ

- Vašim deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **NEPOUŽÍVAJTE** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

VAROVANIE:

Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:

Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:

Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:

Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

VAROVANIE:

Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

VAROVANIE:

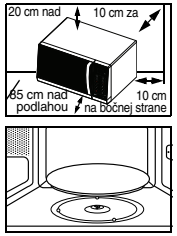
Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.

- Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdovou tryskou alebo čističom pod vysokým tlakom.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

SK

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.



1. Keď inštalujete svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.

2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
   Nainštalujte valčekový krúžok a tanier.
   Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

☛ Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.

☛ Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

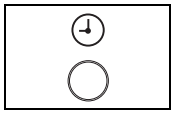
SK

Nastavenie času

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“. Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

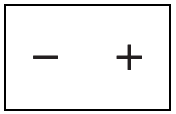
- ***po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,***
- ***bol výpadok elektrickej energie.***

✉ Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

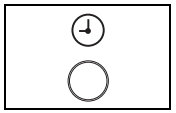


1. Na zobrazenie času v... Následne stlačte tlačidlo ⏲...

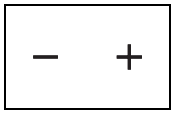
24-hodinovom zobrazovaní Raz
12-hodinovom zobrazovaní Dvakrát



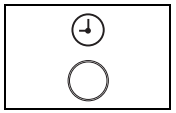
2. Stlačte tlačidlá (—) a (+), aby ste nastavili hodiny.



3. Stlačte tlačidlo ⏲.



4. Stlačte tlačidlá (—) a (+), aby ste nastavili minúty.



5. Stlačte tlačidlo ⏲.

Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

◆ Normálny stav.
- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

◆ Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo ⏀.
- Sú dvierka úplne zatvorené?

◆ Jedlo sa vôbec neuvarilo
- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo ⏀?
- Sú dvierka zatvorené?
- Prešli ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

◆ Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

◆ V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

◆ Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov
- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, môže sa reštartovať displej. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

✉ Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

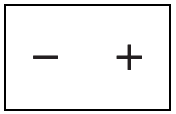
Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje ako varit' alebo opätovne zohrievat' jedlo.

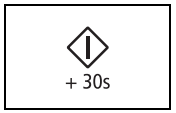
Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Zobrazí sa indikácia 850 W (maximálny varný výkon):
Opätovným stlačením tlačidla vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušný wattový výkon. Obráťte sa na tabuľku úrovne výkonu.



2. Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+).



3. Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčat'.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

☛ Mikrovlnnú rúru **nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

✉ Ak si želáte na krátky čas ohriat' jedlo pri maximálnom výkone (850 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **+30 s** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Úrovne výkonu

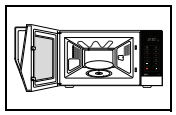
Môžete si vybrat' spomedzi nižšie uvedených úrovni výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MVR	GRIL
VYSOKÁ	850 W	
STREDNE VYSOKÁ	600 W	
STREDNÁ	450 W	
STREDNE NÍZKA	300 W	
ROZMRAZOVANIE ( )	180 W	
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	
GRIL	-	1100 W
KOMBINOVANÁ I ( )	600 W	1100 W
KOMBINOVANÁ II ( )	450 W	1100 W
KOMBINOVANÁ III ( )	300 W	1100 W

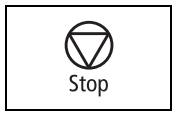
✉ Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátit' čas varenia.
✉ Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžit' čas varenia.

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek zastavit', aby ste skontrolovali jedlo.



1. Dočasné zastavenie;
Otvorte dvierka.
Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo .

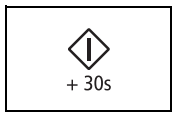


2. Úplné zastavenie;
Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušit' nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Stop (Zastavit')** ().

☛ Pred spustením môžete zrušit' ktorékoľvek nastavenie tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Stop (Zastavit')** ().

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšit' jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridat'.

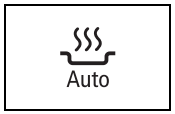


Raz stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridat'.

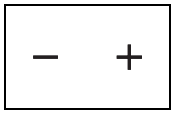
SK

Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania

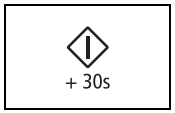
Funkcie automatického opätovného ohrievania poskytujú štyri predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Stlačením tlačidiel (—) a (+) môžete nastaviť počet porcií.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Automatické opätovné ohrievanie** (Auto) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



2. Stlačením tlačidiel (—) a (+) vyberte veľkosť porcie. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane).



3. Stlačte tlačidlo ◇ .
Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí.
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

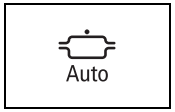
Nastavenia automatického opätovného ohrievania

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického opätovného ohrievania.

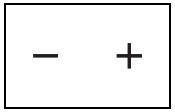
Kód/jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčania
1. **Pripravené jedlo** (chladená)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
2. **Pripravené jedlo** (Mrazené)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Zoberte zmrazené pripravené jedlo a skontrolujte, či je jedlo vhodné pre mikrovlnnú rúru. Prerežte obal pripraveného jedla. Pripravené mrazené jedlo umiestnite do stredu. Tento program je vhodný pre zmrazené pripravené jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
3. **Polievka/ omáčka** (chladená)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Polievku/omáčku nalejte do hlbokého keramického taniera na polievku alebo do misky. Počas ohrievania a odstátia zakryte. Pred spustením a po zohriatí premiešajte.
4. **Nápoje** Káva, mlieko, čaj a voda (Izbová teplota)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	1-2 min.	Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Opätovne zohrievajte nezakryté. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).

Používanie funkcie automatického varenia

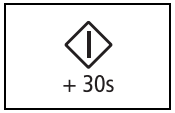
Funkcie automatického varenia poskytujú tri predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovat' časy varenia alebo úroveň výkonu. Stlačením tlačidiel (—) a (+) môžete nastaviť' počet porcií. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Automatické varenie** (⌯) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



2. Stlačením tlačidiel (—) a (+) vyberte veľkosť porcie. (Obrát'te sa na tabuľku na bočnej strane).



3. Stlačte tlačidlo ◇ .
Výsledok: Varenie sa spustí. Keď sa dokončí:
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu)
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Nastavenia automatického varenia

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického varenia.

Kód/jedlo	Veľkosť' porcie	Odstátie	Odporúčania
1. **Mrazené zapečené cestoviny** (mrazené)	200 g 400 g	2-3 min.	Mrazené zapečené cestoviny vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené zapečené cestoviny, ako napríklad lasagne, cannelloni alebo makaróny.
2. **Mrazený malý plnený koláč/pizza** (mrazené)	150 g (4-6 kusov) 250 g (7-9 kusov)	-	Rozmiestnite mrazené minikoláče alebo minipizze rovnomerne na podstavec.
3. **Mrazené ryby v cestíčku** (mrazené)	200 g 400 g	2-3 min.	Mrazené zapečené ryby vložte do misky z ohňovzdorného skla vhodnej veľkosti. Misku umiestnite na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené hotové produkty, ktoré sa skladajú z rybích prstov pokrytých zeleninou a omáčkou.

SK

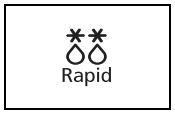
Používanie funkcie rýchleho automatického rozmrazovania

Funkcia rýchleho automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovat' mäso, hydinu, ryby, chlieb a koláč. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky.

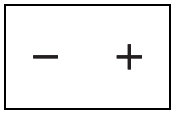
Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnost'.

✉ Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

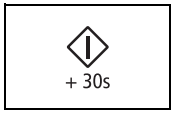
Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Rýchle** (⁂) vyberte druh jedla, ktoré varíte.
(Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane)



2. Stlačením tlačidiel (−) a (+) vyberte hmotnosť jedla. Môžete ju nastaviť maximálne až na 1 500 g.



3. Stlačte tlačidlo ◇ .
Výsledok:

- ◆ Rozmrazovanie sa spustí.
- ◆ Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
- ◆ Opätovne stlačte tlačidlo ◇ , aby ste rozmrazovanie dokončili.

✉ Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu varenia/ohrievania mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/ Ohrievanie“ na strana 7.

Nastavenia rýchleho automatického rozmrazovania

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania rýchleho automatického rozmrazovania.

Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, rybu, chlieb a koláč umiestnite na keramický kuchynský tanier.

Kód/jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčania
1. Mäso	200-1500 g	20-90 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2. Hydina	200-1500 g	20-90 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.
3. Ryba	200-1500 g	20-80 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.
4. Chlieb/koláč	125-625 g	10-60 min.	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta zo včera. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou.

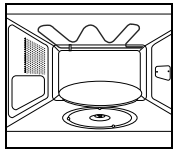
✉ Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania sa obráťte na strana 18.

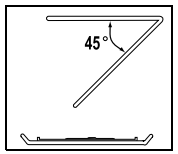
Výber polohy ohrevného prvku

Ohrevný prvok sa používa pri grilovaní. Uvedená je len jedna poloha. Potrebujeme oznámiť zákazníkom, kedy sa musí umiestniť do vertikálnej polohy.

- ***Horizontálna pozícia pre grilovanie alebo kombinované varenie mikrovlnná rúra + gril.***

☛ Polohu ohrevného prvku zmeňte len vtedy, keď je studený a nepôsobte na neho nadmernou silou, keď ho dávate do vertikálnej polohy.



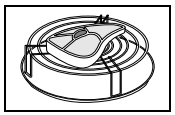


Nastavenie ohrevného prvku do...	Potom...
Horizontálna poloha (gril alebo kombinovanie mikrovlnná rúra + gril)	◆ Potiahnite ohrevný prvok smerom k sebe ◆ Zatlačte ho nahor, kým nebude paralelne s hornou stranou rúry

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45° a vyčistíte ho.

Výber príslušenstva

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.



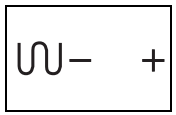
Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.

✉ Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strana 14 .

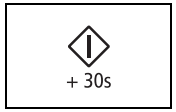
Grilovanie

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.

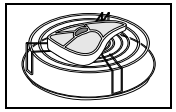
SK



1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Gril** (⋂⋃) a stlačením tlačidiel (−) a (+) nastavíte čas predhrievania.

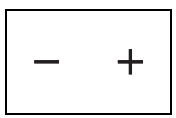


2. Stlačte tlačidlo ◇.

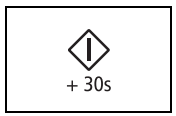


3. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.

4. Stlačte tlačidlo ⋂⋃.
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:



5. Čas grilovania nastavte stlačením tlačidiel (−) a (+). Maximálny čas grilovania je 60 minút.



6. Stlačte tlačidlo ◇ .
Výsledok: Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Nemajte obavy, ak sa ohrievač počas grilovania vypne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

☛ Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Skontrolujte, či je ohrevný prvok vo vodorovnej polohe.

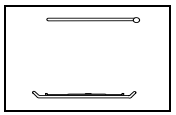
SK

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

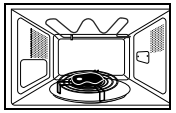
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

☛ VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

☛ Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



1. Uistite sa, že ohrevný prvok je vo vodorovnej polohe; ďalšie podrobnosti nájdete na strana 11.

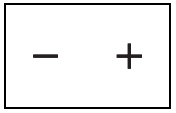


2. Otvorte dvierka rúry.
Jedlo položte na stojan a stojan na tanier.
Zatvorte dvierka.

3. Stlačte tlačidlo **Combi** ( ).
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
(režim mikrovlnnej rúry a grilu)
600 W (výstupný výkon)

✉ Opätovným stlačením tlačidla **Combi** ( ) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

☛ Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



4. Čas varenia nastavte podľa potreby stlačením tlačidiel (—) a (+).
Maximálny čas varenia je 60 minút.

5. Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

Používanie funkcie pamäte

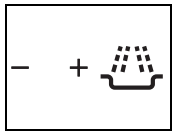
Ak často varíte alebo prihrievate rovnaké typy jedál, môžete uložiť čas varenia a úrovne výkonu v pamäti rúry, aby ste ich nemuseli stále vynulovať.

Môžete uložit' dve odlišné nastavenia.

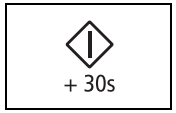
Uloženie nastavenia

1. **Na naprogramovanie...** **Potom stlačte tlačidlo**

Prvé nastavenie	Raz (Zobrazí sa P1)
Druhé nastavenie	Dvakrát (Zobrazí sa P2)



2. Program varenia nastavte ako zvyčajne. V prípade potreby si pozrite časť Doba varenia a úroveň výkonu.



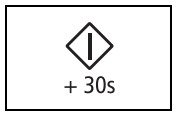
3. Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Vaše nastavenie je teraz uložené v pamäti rúry.

Používanie nastavení

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. **Na vybratie...** **Potom stlačte tlačidlo**

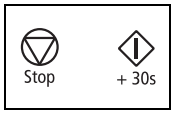
Prvé nastavenie	Raz (Zobrazí sa P1)
Druhé nastavenie	Dvakrát (Zobrazí sa P2)



2. Stlačte tlačidlo .
Výsledok: Jedlo sa uvarí podľa pokynov.

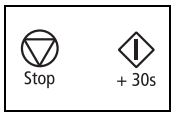
Vypínanie signalizácie

Vždy keď chcete, môžete vypnúť pípanie.



1. Súčasne stlačte tlačidlá ▽ a ◇.
   Výsledok:
   - ◆ Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

   - ◆ Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať.



2. Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne stlačte tlačidlá ▽ a ◇.
   Výsledok:
   - ◆ Zobrazí sa nasledujúca indikácia.

   - ◆ Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním.

Používanie funkcie detskej zámky

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej zámky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.

Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

1. Na jednu sekundu stlačte tlačidlo **Detská zámka** (🔒).
   Výsledok:
   - ◆ Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
   - ◆ Na displeji sa zobrazí „L“.

2. Aby ste odomkli rúru, na jednu sekundu stlačte tlačidlo **Detská zámka** (🔒).
   Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

SK

Sprievodca náčiním na varenie

SK

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Platnička na opekanie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riad z jednorazovej polyesterovej lepenky	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		Môže sa používať na ohrievanie jedla.
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ :Odporúča sa
✓✗:Používajte opatrne
✗ :Nebezpečné

GE86N-B_XEH-03663G-01_SK.fm Page 15 Thursday, June 10, 2010 11:31 AM

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

Po skončení varenia je odstátie jedla dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/ hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámky: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	850 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Tmavá ryža (predvarená)	250 g	850 W	21-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	850 W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	850 W	18-19	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	850 W	11-12	5	Pridajte 1 000 ml horúcej vody.

GE86N-B_XEH-03663G-01_SK.fm Page 16 Thursday, June 10, 2010 11:31 AM

SK

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (850 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	3½-4	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4½-5	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

- Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 850 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

- Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

GE86N-B_XEH-03663G-01_SK.fm Page 17 Thursday, June 10, 2010 11:31 AM

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:

Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO:

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka diet'atku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: približne 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 s až 1 min.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje Káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Opätovne zohrievajte nezakryté. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).
Polievka (chladená)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

GE86N-B_XEH-03663G-01_SK.fm Page 18 Thursday, June 10, 2010 11:31 AM

SK

RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopit'. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráť te, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráť te sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Nakrájané hovädzie mäso	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráť te!
Bravčové rezne	250 g	7½-8½		
Hydina				
Kúsky kurať a	500 g (2 kusov)	14½-15½	15-40	Najskôr vložte kúsky kurať a kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráť te!
Celé kura	900 g	28-30		
Ryba				
Rybie prsty	200 g (2 kusov) 400 g (4 kusov)	6-7 12-13	5-15	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráť te!
Ovocie				
Bobuľové plody	250 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	½-1 2-2½	5-20	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráť te!
Hrianka/ sendvič	250 g	4½-5		
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500g	8-10		

GE86N-B_XEH-03663G-01_SK.fm Page 19 Thursday, June 10, 2010 11:31 AM

Sprievodca varením (pokračovanie)

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	MR + gril	300 W + gril 1-1½ 2-2½	Len grilujte 1-2 1-2	Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. 2-5 minút nechajte odstáť.
Bagety + naplnenie (paradajky, syr, šunka, hríby)	250-300 g (2 kusov)	450 W + gril	8-9	--	Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Cestíčko (zelenina, zemiaky)	400 g	450 W + gril	13-14	--	Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	600 W + gril	14-15	--	Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového sklenéného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Kuracie nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½	Kuracie nugety položte na stojan.
Hranolky do rúry	250 g	450 W + gril	9-11	4-5	Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.

GE86N-B_XEH-03663G-01_SK.fm Page 20 Thursday, June 10, 2010 11:31 AM

SK

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. Trvanie pre jednu stranu (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Len grilujte	4-5	4½-5½	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	Len grilujte	2-3	2-3	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.
Grilované paradajky	200 g (2 kusov) 400 g (4 kusov)	300 W + gril	3½-4½ 6-7	--	Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.
Hrianka Hawaii (ananás, šunka, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	--	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + gril	4½-5½ 8-9	--	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.
Kuracie kúsky	450-500 g (2 kusov)	300 W + gril	8-9	9-10	Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte dostredu stojana. 2-3 minút nechajte odstáť.
Jahňacia kotleta (stredná)	400 g (4 kusov)	Len grilujte	11-13	8-9	Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Bravčové rezne	250 g (2 kusov)	MR + gril	300 W + gril 7-8	Len grilujte 6-7	Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Pečené jablká	1 jablko (približne 200 g) 2 jablká (približne 400 g)	300 W + gril	4-4½ 6-7	--	Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.

Sprievodca varením (pokračovanie)

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 850 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 850 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s vekom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte a pečte 3½ až 4½ minúty s použitím 600 W. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

SK

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť', aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

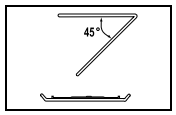
☛ VŽDY zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

☛ Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

✉ **NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Take Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:
- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

✉ Priestor v mikrovlnnej rúre **čistite** vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť', aby sa predišlo zraneniam.



Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45° a vyčistíte ho.

SK

Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.

Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***zlomený pánt***
- ***opotrebované tesnenia***
- ***poškodené alebo prehnuté puzdro rúry***

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

☛ **NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:
- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

✉ Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

✉ Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry GE86N značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	**GE86N**
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz
Príkon Mikrovlnné žiarenie Gril Kombinovaný režim	 1300 W 1100 W 2400 W
Výstupný výkon	100 W/850 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry	 489 x 275 x 410 mm 330 x 211 x 329 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 15 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Slovakia

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

GE86N-B_XEH-03663G-01_SK.fm Page 23 Thursday, June 10, 2010 11:31 AM

Poznámka

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

GE86N-B_XEH-03663G-01_EN.fm Page 1 Thursday, June 10, 2010 11:34 AM

SAMSUNG

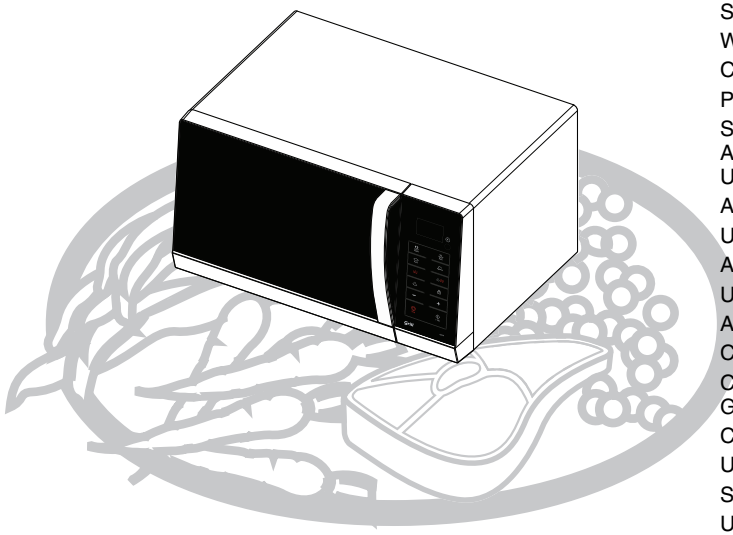
MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions

GE86N

CE

The data concerning cooking and baking are informative.The product is for household use. Guarantee commitments are ceased if the appliance is used on purposes other than household e.g. on industry, catering trade or trade activities.



RoHS compliant

Our product complies with "The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment", and we do not use the 6 hazardous materials-Cadmium(Cd), Lead (Pb), Mercury (Hg), Hexavalent Chromium (Cr +6), Poly Brominated Biphenyls (PBBs), Poly Brominated Diphenyl Ethers(PBDEs)- in our products.

Quick Look-up Guide 2
Oven 2
Control Panel 3
Accessories 3
Using this Instruction Booklet 4
Safety Precautions 4
Installing Your Microwave Oven 5
Setting the Time 6
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 6
Cooking / Reheating 7
Power Levels 7
Stopping the Cooking 7
Adjusting the Cooking Time 7
Using the Auto Reheat Feature 8
Auto Reheat Settings 8
Using the Auto Cook Feature 9
Auto Cook Settings 9
Using the Auto Rapid Defrost Feature 10
Auto Rapid Defrost Settings 10
Choosing the Heating Element Position 11
Choosing the Accessories 11
Grilling 11
Combining Microwave and the Grill 12
Using the Memory Feature 12
Switching the Beeper Off 13
Using the Child Lock Feature 13
Cookware Guide 14
Cooking Guide 15
Cleaning Your Microwave Oven 21
Storing and Repairing Your Microwave Oven 22
Technical Specifications 22

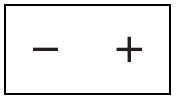
Code No. : DE68-03663G-02

EN

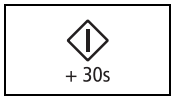
Quick Look-up Guide

If you want to cook some food

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button one or more times.

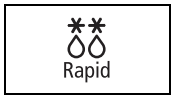


2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons as required.

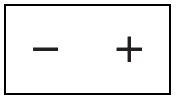


3. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

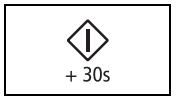
If you want to auto Rapid defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid** (⁂) button one or more times.

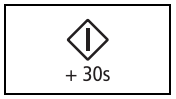


2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.



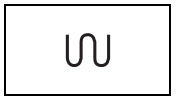
3. Press the ◇ button.

If you want to add extra 30 seconds

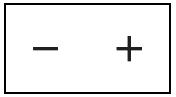


Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

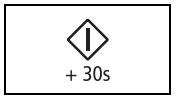
If you want to grill some food



1. Press the ⋂⋃ button.

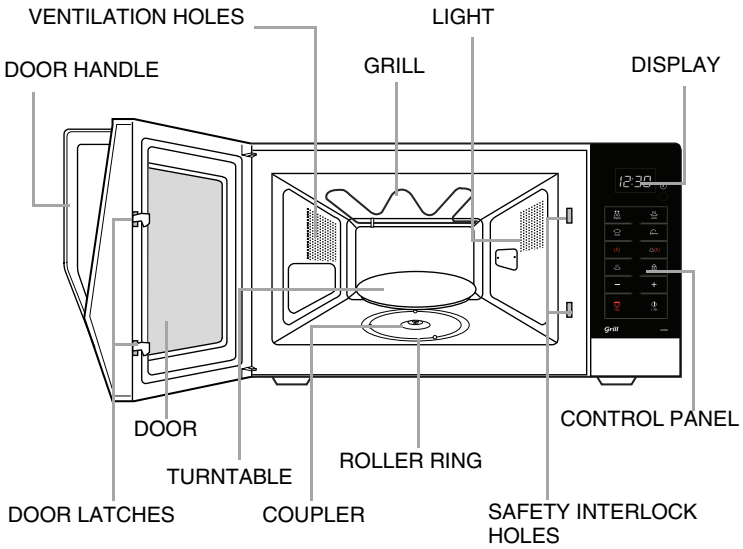


2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons.

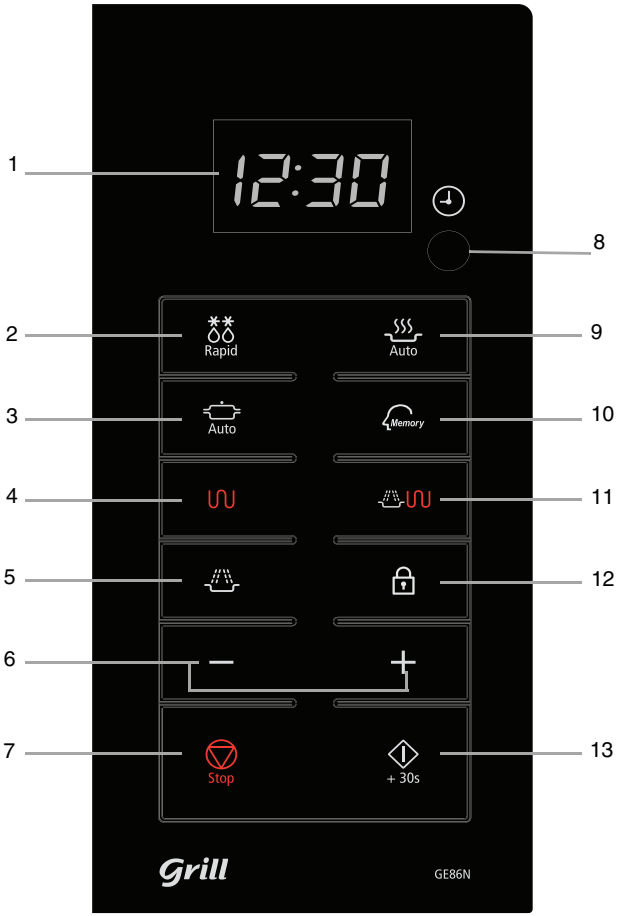


3. Press the ◇ button.

Oven



Control Panel

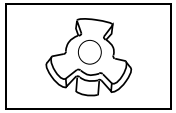


1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST BUTTON
3. AUTO COOK SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP/CANCEL BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. MEMORY BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. CHILD LOCK SELECTION
13. START BUTTON

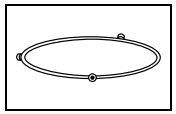
Accessories

EN

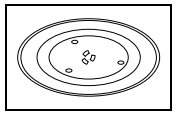
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



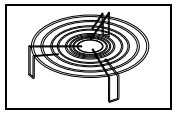
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.

☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

EN

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Auto Power Defrosting of food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

Important **Note** **Caution**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
  DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.
  Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
  Do not use your microwave oven to dry newspapers or clothes
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
  Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
  In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
  NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended;
  Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.
- **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

GE86N-B_XEH-03663G-01_EN.fm Page 5 Thursday, June 10, 2010 11:34 AM

Safety Precautions (continued)

- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
- Stand at arms length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

- You may notice a Clicking sound during operation(especially when the oven is defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
  It is best to leave a glass of water inside the oven at all times.The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet

IMPORTANT

- Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **DO NOT** use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.(If provided)

WARNING:
If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:
It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING:
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING:
When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

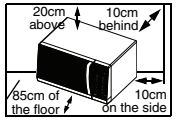
WARNING:
Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

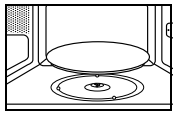
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.

Installing Your Microwave Oven

EN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.





1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

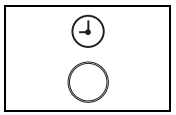
EN

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

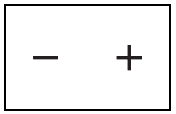
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

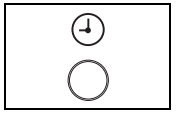


1. To display the time in the...Then press the ⏲ button...

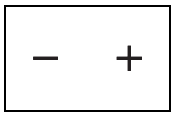
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



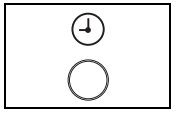
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.



3. Press the ⏲ button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the ⏲ button.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

◆ This is normal.
- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

◆ The oven does not start when you press the ⏀ button.
- Is the door completely closed?

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and/or pressed the ⏀ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

EN

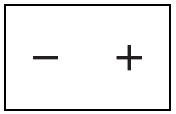
Cooking / Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

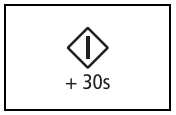
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door

1. Press the button.
Result : The 850 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by Pressing the (−) and (+) buttons as required.



3. Press the button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(850 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

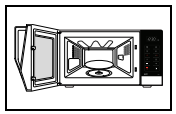
Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	850 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST( )	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I( )	600 W	1100 W
COMBI II( )	450 W	1100 W
COMBI III( )	300 W	1100 W

✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

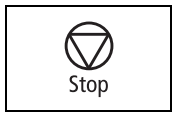
✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press again.

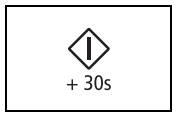


2. To stop completely;
Press the button
Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** ( ) button again.

☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** ( ).

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

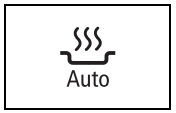


Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

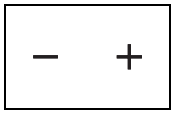
EN

Using the Auto Reheat Feature

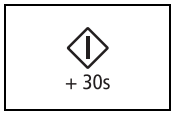
The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (−) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (Auto) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (−) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side.)



3. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

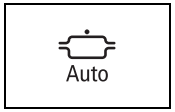
Auto Reheat Settings

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

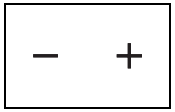
Code/Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1. **Ready Meal** (Chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. **Ready Meal** (Frozen)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
3. **Soup/Sauce** (Chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
4. **Drinks** Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).

Using the Auto Cook Feature

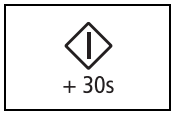
The Auto Cook feature has three pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (−) and (+) buttons. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** ( ) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (−) and (+) buttons. (Refer to the table on the side.)



3. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minutes)
3) The current time is displayed again.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Cook Settings

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

EN

Code / Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1. **Frozen Pasta Gratin** (frozen)	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.
2. **Frozen Mini Quich/Mini Pizza** (frozen)	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or mini-pizzas evenly on the rack.
3. **Frozen Fish Gratin** (frozen)	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting o fish fillets topped with vegetables and sauce.

EN

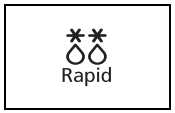
Using the Auto Rapid Defrost Feature

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and Bread Cake. The defrost time and power level are set automatically.

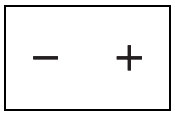
You simply select the programme and the weight.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

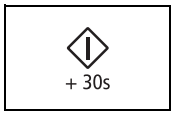
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid** (⁂) button one or more times.
(Refer to the table on the side)



2. Select the food weight by pressing the (−) and (+) buttons.
It is possible to set up to a maximum of 1500 g



3. Press the ◇ button.
Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ◇ button again to finish defrosting.

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 7 for further details.

Auto Rapid Defrost Settings

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

Code/ Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-80 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125-625 g	10-60 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

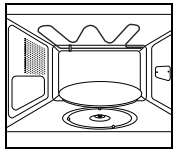
✉ Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 18.

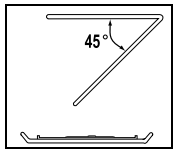
Choosing the Heating Element Position

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

- ***Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking***

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



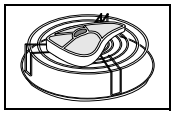


To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



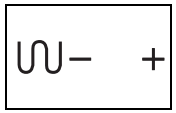
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

✉ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 14.

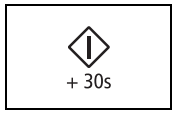
Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

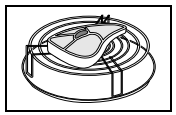
EN



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** ( ) button and set the preheat time by pressing the (−) and (+) buttons.

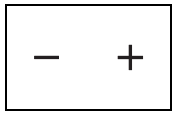


2. Press the ◇ button.

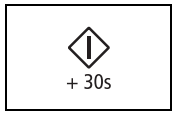


3. Open the door and place the food on the rack.
Close the door.

4. Press the button.
Result : The follwing indications are displayed:



5. Set the Grilling time by pressing the (−) and (+) buttons.
The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the ◇ button.
Result : Grilling cooking start. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

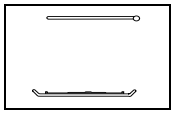
EN

Combining Microwave and the Grill

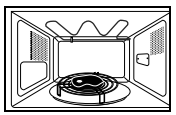
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 11 for further details.

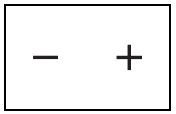


2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.

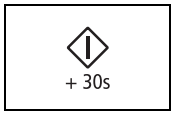
3. Press the **Combi** ( ) button.
Result : The following indications are displayed:
(microwave and grill mode)
600 W (out power)

✉ Select the appropriate power level by pressing the **Combi** ( ) button again until the corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.



4. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.
The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the ◇ button.
Result : Combination cooking starts. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

Using the Memory Feature

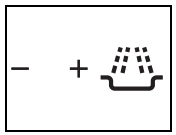
If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.

You can store two different setting.

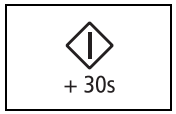
Storing the Setting

1. **To programme the... Then press the button**

First setting	Once (Display is P1)
Second setting	Twice (Display is P2)



2. Set your cooking programme as usual(Cooking time and power level) see if necessary.



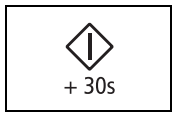
3. Press ◇ button.
Result : Your setting are now stored in the oven's memory.

Using the settings

First, place the food in the centre of the turntable and close the door

1. **To select the... Then press the button**

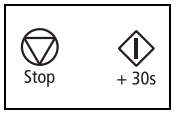
First setting	Once (Display is P1)
Second setting	Twice (Display is P2)



2. Press ◇ button.
Result : The food is cooked as requested.

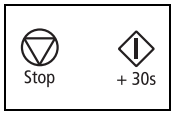
Switching the Beeper Off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.
   Result :
   - The following indication is displayed.

   - The oven does not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.
   Result :
   - The following indication is displayed.

   - The oven operates with the beeper on again.

Using the Child Lock Feature

Your microwave oven is fitted with a special Child Lock programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

1. Press the **Child Lock**(🔒) button for one second.
   Result :
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows "L".

2. To unlock the oven, press the **Child Lock**(🔒) button for one second.
   Result : The oven can be used normally.

EN

Cookware Guide

EN

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ :Recommended
✓✗:Use Caution
✗ :Unsafe

GE86N-B_XEH-03663G-01_EN.fm Page 15 Thursday, June 10, 2010 11:34 AM

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over, standing time for the food is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables
Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and add salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	850 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	850 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	850 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	850 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

GE86N-B_XEH-03663G-01_EN.fm Page 16 Thursday, June 10, 2010 11:34 AM

EN

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

- Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

- It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

- Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Cooking Guide(continued)

EN

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: about 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
Soup (chilled)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GE86N-B_XEH-03663G-01_EN.fm Page 18 Thursday, June 10, 2010 11:34 AM

EN

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7½-8½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat+ rye flour)	500g	8-10		

GE86N-B_XEH-03663G-01_EN.fm Page 19 Thursday, June 10, 2010 11:34 AM

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatos, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	--	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	--	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack.
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

GE86N-B_XEH-03663G-01_EN.fm Page 20 Thursday, June 10, 2010 11:34 AM

EN

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-9	9-10	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	11-13	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW +Grill	300W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (about 200 g) 2 apples (about 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 850 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 850 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

EN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

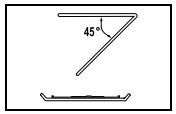
☛ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water.Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

EN

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the GE86N ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	**GE86N**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1300 W 1100 W 2400 W
Output power	100 W/850 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 410 mm 330 x 211 x 329 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 15 kg approx
Noise level	42 dBA

English

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

GE86N-B_XEH-03663G-01_EN.fm Page 23 Thursday, June 10, 2010 11:34 AM

Note

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	